

5

COLECCIÓN DE
12 FASCÍCULOS
APARICIÓN
MENSUAL

decoración de pasteles

creaciones en pastillaje

CURSO COMPLETO | NIVEL INICIAL

EDICIONES
BIEN
venida

Especial para

Mujercitas

Una dulce muñeca
que encantará a
todas las niñas.

- EXPLICACIONES
PASO A PASO CON
FOTOGRAFÍAS
- MOLDES A
TAMAÑO NATURAL

Curso
Intensivo de
**Modelado
Infantil**
CLASE Nº 3



LOONEY TUNES



El fabuloso
Pato Lucas y una
llena de sorpresas

Cursos Prácticos | Ediciones Bienteridas

decoración de tortas

Creado y producido por **DAUERN S.A.**
Producto mensual Nº 5

DAUERN S.A.

Presidente: Miguel Baum
Vicepresidente: Norma S. Baum
Director: Dr. Roberto C. Sánchez

Staff Editorial - Ediciones Bienteridas

Director: Miguel Baum
Editores: Ana María Peralta
Producción Editorial: Mg. Marcela Ruiz
Asesoramiento Artístico: Mrs. Biscardi
Diseño y Diagramación: Ana María Peralta
Corrección: María Victoria
Asistente Editorial: María Victoria
Asistente de Producción: Jorge P. Peralta
Asistente Administrativa: Graciela Piaz Díaz
Fotografía: Daniel Galt
Procedimientos Fotográficos: D&H Studio

Proveedores: DAUERN S.A.

Av. Belgrano 357 - 2º Piso C.A. Fed. Tel: 4301-4585/8166
E-mail: comercial@dauern.com
www.dauern.com

Fotógrafos e Impresores: Quilbor 5049 Pte S.A.

Paraná Industrial Park - 2109 Bar
Tel: 62202-5-8700 - Fax: 62202-5-87106

Impreso en Argentina en Julio de 2004
Precio de venta al público: \$4,00

Distribuidor en España

Distribuidor: Wilex Distribución S.L. Tel: 91-557-1000 - Fax: 91-557-0840/0841

Distribuidor en México

DISTRIB. Pte. del Sur S.A. Tel: 55-52-17-10 - Fax: 55-52-17-10/101

Distribuidor en Chile

Distribuidor: ADO S.A. Tel: 2-2222-2222 - Fax: 2-2222-2222

Distribuidor en Colombia

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Ecuador

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 02-222-2222 - Fax: 02-222-2222

Distribuidor en Perú

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Argentina

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Uruguay

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Venezuela

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Costa Rica

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Panamá

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Ecuador

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Colombia

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Ecuador

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Perú

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Argentina

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Uruguay

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Venezuela

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Costa Rica

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Panamá

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Ecuador

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Colombia

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Ecuador

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Perú

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Argentina

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Uruguay

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Venezuela

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Costa Rica

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Panamá

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Ecuador

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Colombia

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Ecuador

Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Distribuidor en Perú

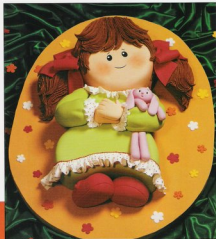
Distribuidor: DISTRIB. S.A. Tel: 01-888-8888 - Fax: 01-888-8888

Sumario

- 3 | EJERCICIOS BÁSICOS. Imitación mimbre con boquilla de mimbre. Imitación mimbre con boquillas lisa y rizada chica (a dos colores).
- 4 | TORTA CON FORMA DE MUÑECA - INFANTIL. Mi muñeca preferida.
- 9 | SOL Y FLORES DE PASTILLAJE DE GELATINA - INFANTIL. Un saludo al sol.
- 14 | TRÍO DE TORTAS DECORADAS CON FLORES DE PASTA DE GOMA - 15 AÑOS. Rosados bouquets.
- 18 | TORTA RECORTADA CON FORMA DE BABERO - BAUTISMO. Pura ternura.
- 22 | PATO LUCAS Y FIGURAS EN PASTILLAJE DE GELATINA - INFANTIL. Caja de sorpresas.
- 26 | TORTAS Y RELLENOS. Torta de manteca y yemas.
- 27 | CURSO INTENSIVO DE MODELADO INFANTIL CLASE 3. Formas básicas. Realización de ojos - Distintas opciones. Ranita, chanchito y pez.



Profesora Meta Biscardi



Cada mes en el depósito que marca la Ley 11.720
© 1997-1999-2004

EDICIONES
BIEN
terridas

IMITACIÓN MIMBRE CON BOQUILLA DE MIMBRE



1 Cargar un cartucho con boquilla de mimbre y glaseé mediano. Apoyar la boquilla a 45° sobre la superficie de trabajo. Presionar el cartucho, levantar la boquilla y realizar una tira. Apoyar y cesar la presión.

Apoyar la boquilla siempre a 45°, en forma perpendicular a la línea anterior.

Presionar el cartucho, levantar la boquilla, pasar por encima de la línea, volver a apoyar y dejar de presionar.

Realizar dos líneas más, paralelas a esta última, dejando entre ellas un espacio libre del ancho de la boquilla.



3 Trazar otra línea de glaseé paralela a la del paso 1, cuidando que coincida con los extremos de las tres líneas perpendiculares. Por encima de esta última y partiendo de los espacios libres, efectuar nuevas líneas horizontales.

Continuar trabajando las varillas de mimbre hasta completar el diseño.



IMITACIÓN MIMBRE CON BOQUILLAS LISA

RIZADA CHICA (A DOS COLORES)



Cargar un cartucho con boquilla lisa y glaseé mediano teñido con un color a elección. Efectuar una línea. Luego, preparar un cartucho con boquilla rizada chica y glaseé mediano. Hacer líneas perpendiculares a la anterior, dejando entre ellas una distancia igual al ancho de la boquilla.



2 Donde terminan las líneas rizadas, efectuar otra línea vertical con el cartucho con glaseé teñido.



3 Hacer nuevas líneas rizadas, partiendo de los espacios libres dejados en el paso 1. Pasar por encima de la segunda línea de color.



Mi muñeca preferida

Encantadora propuesta para niñas. Para poner en práctica y guardar en el recuerdo.

QUÉ NECESITO

- (BASE OVALADA DE TELGOPOR O POLYURAN DE 80 CM X 40 CM X 2 CM DE ESPESOR)
- (GOMA EVA COLOR MAÍZ)
- (CUTTER, TUBERA Y RUEDA DE CORTE)
- (PESQUENTRO UNIVERSAL PARA TELGOPOR)
- (HOJA DE CARTÓN)
- (TORTAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE Y BATINTA (VER RECETA EN PLIEGO DE MOLDES): UNA DE 18 CM DE DIÁMETRO Y UNA RECTANGULAR DE 30 CM X 20 CM)
- (DULCE DE LECHE REPOSTERO: 300 G)
- (ESPÁTULA DE METAL O CUCHARILLO DE HOJA LISA)
- (CARTONES BASE: 2 (VER TÉCNICA EN PLIEGO DE MOLDES))
- (PASTA AMERICANA: 1 Y 1/2 FÓRMULA (VER RECETA EN MOLDES))
- (COLORANTES VEGETALES (PREFERENTEMENTE EN PASTA: PIEL, VERDE, NEGRO, BLANCO, ROJO (TAMBIÉN EN POLVO), LILA, MARRÓN, AMARILLO Y NARANJA)
- (PIRLO DE AMASAR)
- (BOLSITA PÓVERA CON PÉQUENA DE MAÍZ (VER TÉCNICA EN MOLDES))
- (PINCELES: DE PUNTA FINA Y CHATO GRANDE)
- (SERVILETA DE PAPEL)
- (ESTECAS: DE FILO, DE PUNTA CHATA Y DE PUNTA FINA)
- (GLASÉ REAL DE 1 CLARA (VER RECETA EN PLIEGO DE MOLDES))
- (TROZOS DE TELGOPOR)
- (PAJITO DE BROCHETTE Y BOLLITO CHICO)
- (CORTANTES: DE 5 CM DE DIÁMETRO Y DE NOVEQUINES CHICO, MEDIANO Y GRANDE)
- (CAPUCHONOS DE PAPIER, MANEJA Y CUPIRA)
- (BOQUILLAS: PEQUEÑA GRANDE Y LISA CHICA)



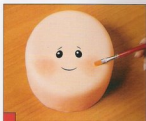
- 1** Formar la base de telgopor con goma EVA color maíz y pegamento para telgopor. Dejar secar.

IMPORTANTE

- Para dar sombras o esfumar con colorantes en polvo, la pasta debe estar bien seca en su superficie; de lo contrario, se manchará.



- 2** Cabeza y vestido. Preparar las plantillas en cartón (ver moldes). Apoyar la de la cabeza sobre la torta redonda y la del vestido sobre la rectangular; cortar. Pegar las tortas con dulce de leche sobre los cartones base. Después de untarlas con dulce, cubrir la cabeza con pasta americana piel y el vestido con pasta verde. Masajear y cortar el excedente.



- 3** Dibujar ojos, cejas y boca (ver diseño) con pincel fino y negro. Dejar secar. Con el cabo del pincel y blanco, iluminar ojos. Luego, cargar un pincel chato con rojo en polvo, descargar sobre servilleta y otorgar rubor.



- 4** Zapatos. Para el derecho, modelar una esfera en pasta americana roja, alinear un polo y aplanar ligeramente la parte superior (ver molde). Con esteca de filo, marcar suela y puntera y con esteca de punta chata, las costuras. Preparar el zapato izquierdo y determinar la suela (ver molde).



- 5** Cortar una tira (ver molde) en pasta roja fina; pegarla con agua sobre el zapato derecho. Para el botón, hacer una bolita roja (ver molde), aplanarla y adherirla con agua sobre la tira.



- 6** Acomodar la cabeza y el vestido con glasé sobre la base de telgopor. Humedecer los zapatos con agua y unirlos al vestido y la base.



7 **Mangas.** Modelar dos conos grandes en pasta verde. Aplanarlos, doblarlos en la zona de los codos y, con el lateral de un dedo, marcar pliegues (ver moldes).

Pegar las mangas con glase a cada lado del vestido. Hasta que sequen, sostenerlas con trozos de telgopor.



9 **Volado del cuello.** Cortar una tira en pasta americana de espesor fino (ver molde). Hacer rodar la esteca de punta fina por uno de los bordes. Fruncir.



10 Para que la tira quede prolija, recostar un palito de brochette sobre el lado opuesto al fruncido y presionar.



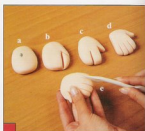
11 Cortar por la marca usando la rueda de corte. Preparar el volado del cuello (ver molde) del mismo modo.



12 Pegar los volados del cuello y del ruedo con agua sobre la torta.



13 **Volados de las mangas.** Cortar dos círculos (ver molde) en pasta americana fina con el cortante de 5 cm de diámetro. Hacer rodar la esteca de punta fina por el borde de cada círculo.



14 **Manos.** a) Hacer un cono en pasta color piel. Aplanar. b) Con esteca de filo, retirar un triángulo de pasta para diferenciar el pulgar. c) Realizar un corte central para determinar otro dedo. d) Elechar un corte a cada lado del anterior. e) Preparar la otra mano (ver moldes).



15 Pegar los volados de las mangas y las manos encimadas con agua. Si la pasta se hubiera secado, utilizar glase para el pegado.

Conejito. Para las patas, modelar dos cilindros con un extremo un poco más fino que otro, en pasta americana lila (ver moldes). Untarlos con agua por los extremos más finos. Aplanar la unión con la yema del pulgar.



16



17 Efectuar los brazos del mismo modo que las patas (ver moldes). Pegar las patas con agua por debajo de la manga izquierda y, por encima de la misma, aplicar los brazos en forma separada.



18 Modelar la cabeza del conejo con una esfera en pasta lila; aplanarla levemente. Señalar las cuencas con bolillo chico y simular la nariz con una bolita lila aplicada con agua. Abrir la boquita con esteca de filo (ver molde y diseño).



19 Para las orejas, realizar dos cilindros en pasta lila, afinar uno de los extremos y achatarlos (ver moldes). Pegar cabeza y orejas con agua.



20 Colitas del cabello. Hacer una pelota en pasta americana por cada una. Afinar los pelos y aplanar (ver moldes).



21 Adherir las piezas con glase sobre la base, a cada lado de la cabeza.



22 Cargar una manga con cupla, boquilla rizada grande y glase marrón a punto mediano. Comenzar a simular cabello sobre la cabeza.



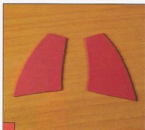
23 Cubrir las colitas con glase marrón. Luego, realizar el flequillo con líneas cortas y otras largas.



24 Moños. a) Cortar dos tiras en pasta roja de espesor fino. Humedecer el centro de cada tira y encimar los extremos. b) Fruncir el centro, presionando de adentro hacia afuera.



25 Cortar dos tiras en pasta roja fina de 2 cm de ancho, humedecerlas con agua y rodear el centro de cada moño.



26 Cortar cuatro coletas (ver moldes) en pasta roja de grosor fino.



27 Pegar las coletas sobre el glase fresco del cabello y, por encima, disponer los moños.



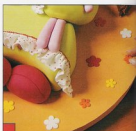
28 Rellenar las cuencas del conejo con un cartucho con glase mediano; dejar secar. Con pincel fino y negro, simular pupilas y cejas. Dejar secar.



29 Cargar un cartucho con boquilla lisa chica y glase rojo a punto mediano. Ocultar la unión del volado del ruedo con el resto del vestido con punto gotita. Luego, con un cartucho con boquilla lisa chica y glase rojo a punto liviano hacer puntitos sobre todos los volados.



30 Nomeolvides. Producir estas florecitas (ver moldes) en pasta americana fina y con los tres tamaños de cortante (ver moldes). Hacer algunas en color, por ejemplo, rojo, amarillo y naranja.



31 Pegar las flores con glase sobre la base, alternando colores y tamaños.

INFORMACIONES DE INTERÉS PARA EL LECTOR



La profesora Mirta Biscardi invita a las alumnas a los cursos del Ciclo 2004

• **DECORACIÓN DE TORTAS.**

CURSO INICIAL.

• **DECORACIÓN DE TORTAS INFANTILES.**

CURSO INTENSIVO. 4 CLASES.

• **SEMINARIO DE TORTAS DE BODAS Y 15 AÑOS.** DIFERENTES MODELOS Y ARMADO DE RAMOS. 1 CLASE (SÁBADO DE 10 A 17 HS).

• **SEMINARIO DE FLORES EN PORCELANA FRÍA Y ARMADO DE RAMOS.** 4 CLASES.

• **CURSO DE FIGURAS INFANTILES EN PORCELANA FRÍA.**

4 CLASES.

• **CURSO DE MODELADOS INFANTILES EN AZÚCAR.**

4 CLASES.

• **SEMINARIO DE MODELADO INFANTIL.**

1 CLASE (SÁBADO DE 10 A 17 HS)

• **SEMINARIO DE VELAS. ESPECIAL PANALES.**

1 CLASE (SÁBADO DE 10 A 17 HS).

• **SEMINARIO JABONES Y SALES EFERVESCENTES -**

PACKAGING. 1 CLASE (SÁBADO DE 10 A 17 HS).

• **CLASE ESPECIAL DE PASTELERÍA.** DICTADA POR LOS MAESTROS

RICARDO NEUFELD Y SANTIAGO SAMPARISI, DE LA COLECCIÓN

PASTELERÍA ARTESANAL - EDICIONES BIENVENIDAS.

SE ENTREGAN CERTIFICADOS

Para mayor información visiteme en

www.mirtabiscardi.com

E-mail: **mirtabiscardi@arnet.com.ar**

• **LOS SEMINARIOS INCLUYEN MATERIALES.**

• **PARA SEMINARIOS DE LA PROFESORA**

MIRTA BISCARDI EN EL INTERIOR

COMUNICARSE POR MAIL O TELEFÓNICAMENTE.

Un saludo al sol

Nada mejor que esta propuesta con sol y coloridas florecitas para que la pequeña disfrute de un lindo día de cumpleaños.



QUÉ NECESITO

1 BOLSA POLVERA CON FÉCULA DE MAÍZ (VER TÉCNICA EN PUEBLO DE MOLDES)

1 PASTILLAJE DE GELATINA: 1/2 FÓRMULA (VER RECETA EN PUEBLO DE MOLDES)

1 COLORANTES VEGETALES (PREFERENTEMENTE EN PASTA): ROSA (TAMBIÉN EN POLVO), ROJO (TAMBIÉN EN POLVO), NARANJA (TAMBIÉN EN POLVO), AZUL (TAMBIÉN EN POLVO), AMARILLO (TAMBIÉN EN POLVO), AMARILLO CLARO, VERDE, LILA O VIOLETA (TAMBIÉN EN POLVO), NEGRO Y BLANCO

1 PALO DE AMASAR

1 CORTANTES: DE MARGARITA, DE CINCO PÉTALOS, DE CINCO PÉTALOS EN PUNTA, DE NOMBRELIVIDES MEDIANO, DE HOJAS DE HEDERA CHICO Y MEDIANO, DE SES PÉTALOS ONDULADOS TAMAÑO GRANDE, DE CINCO PÉTALOS GRANDE, DE CINCO PÉTALOS TIPO CORAZÓN GRANDE, DE 2 Y 3 CM DE DIÁMETRO Y DE SEPALO MEDIANO

1 BOLLILLO: CHICO, MEDIANO Y GRANDE

1 GOMAPESUMA O ESPONJA

1 BANDAJITA

1 PAPEL FILM O NAILON

1 CARTUCHOS DE PAPEL, MANGA, CUPLA Y BOQUILLA DE PASTO

1 GLASE REAL DE 2 CLARAS (VER RECETA EN PUEBLO DE MOLDES)

1 TUERA, PINZA Y TRINCHETA

1 MARCADOR DE NERVIADURAS

1 SEGMENTO DE ALAMBRE FORRADO VERDE MEDIANO

1 GOMA CMC

1 PINCELES: CHATOS CHICO (O MEDIANO) Y GRANDE Y DE PUNTA FINA

1 SERVILLETA DE PAPEL

1 CINTA ENGOMADA PARA RABOS COLOR VERDE

1 PALILLOS Y PALITOS DE BROCHETTE

1 TELGOPOR

1 ESTECAS: DE PUNTA FINA Y EN "U"

1 BASE ONULADA DE TELGOPOR O POLYRAN DE 2 CM DE ESPESOR (VER MOLDES)

1 GOMA EVA VERDE IMITACIÓN CORCHO

1 PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR

1 TORTA ONULADA Nº 2

1 ESPÁTULA DE METAL O CUCHILLO DE HOJA LISA

1 DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 G

1 CARTÓN BASE (VER TÉCNICA EN PUEBLO DE MOLDES)

1 PASTA AMERICANA: 1 FÓRMULA (VER RECETA EN MOLDES)

1 LÁPIS

1 CACAO DULCE EN POLVO: 2 CUCHARADAS SOPERAS



1 Florecitas. Sobre fécula de maíz, estirar pastillaje de gelatina rosa a un espesor fino. Cortar flores con cortantes de margarita, de cinco pétalos, de cinco pétalos en punta y de nomenclivides (ver moldes).



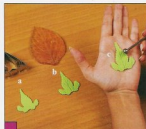
2 Apoyar cada flor sobre la palma y "acocar" los pétalos con bolillo chico.



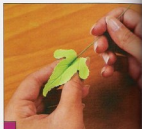
3 Dar vuelta sobre gomapesuma. Presionar los centros con bolillo chico.



4 Del mismo modo, realizar más flores en rojo, naranja y celeste (usando una pizca de azul). Acomodarlas sobre una bandeja con fécula cubierta con papel film o nailon; dejar secar. Cargar un cartucho con glase amarillo liviano, cortar la punta y hacer el centro de cada flor. Dejar secar.

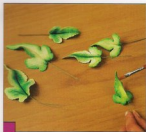


5 Hojas para las flores grandes. a) Estirar pastillaje verde a un espesor fino. Cortar hojas de hiedra con los cortantes respectivos (ver moldes). b) Presionar cada hoja sobre el marcador de nervaduras. c) Afinar los bordes con bolillo mediano.



6 Mejorar la punta de un segmento de alambre con goma CMC diluida con agua (o solo con agua). Por la cara frontal, hacer coincidir la punta con la nervadura central. Presionar los lados de la hoja sobre el alambre (pellizcando por debajo). Dejar secar. Repetir con todas las hojas.





7 Cargar un pincel chato con agua, descargar el exceso sobre servilleta de papel y tocar el colorante verde. Pintar la nervadura central y los bordes de las hojas.



8 Flores grandes. Estirar pastillaje rosa a un espesor fino. Cortar una flor con el cortante de seis pétalos (ver molde). Aposarla en la palma. Con el cabo del bolillo mediano, marcar líneas entre las ondas de los pétalos.



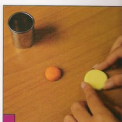
9 Dar vuelta la flor. Afinar los bordes de los pétalos con bolillo mediano. Después, "acocar" los pétalos desde el borde hacia el nacimiento. Dejar secar. Preparar dos flores más en un rosa más intenso en celeste (teñida con una pizca de azul). Dejar secar sobre la bandeja con fécula.



10 a) En pastillaje, cortar tres flores amarillas y una celeste; usar el cortante grande de cinco pétalos (ver molde). b) Apoyar sobre la palma y acocar cada pétalo de afuera hacia adentro con bolillo grande. Dejar secar sobre la bandeja.



11 Con el cortante con pétalos tipo corazón (ver molde), cortar una flor en pastillaje celeste. Afinar los bordes de los pétalos y acocarlos con bolillo grande. Dejar secar sobre la bandeja.



12 Estirar pastillaje amarillo claro a 5 mm de espesor y cortar centros para las flores rosadas celestes: cortar uno con el cortante de 2 cm de diámetro y los restantes con el de 3 cm de diámetro (ver moldes). Para las flores amarillas preparar tres centros naranjas con el cortante de 2 cm de diámetro.



13 a) Humedecer el centro de cada flor amarilla con agua y pegar los centros naranjas en fresco. Dejar secar. b) Humedecer los centros de las flores celestes y rosadas. Aplicar los centros frescos en color amarillo (la flor celeste del paso 10 debe llevar el centro amarillo de 2 cm de diámetro). Dejar secar.



14 Por cada flor, doblar el extremo de un segmento de alambre en forma de aro. Cargar un cartucho con glase verde mediano, cortar la punta y aplicar glase en el dorso de cada flor. Pegar el alambre por el extremo enrollado. Dejar secar.



15 Cortar sépalos (ver molde) en pastillaje verde con el cortante respectivo. Adherir con agua al dorso de cada flor. Dejar secar.



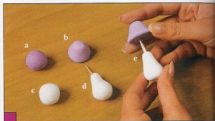
- 16** Con pincel chato, esfumar los pétalos—desde el centro hacia el extremo—con un tono más oscuro que el color de los mismos (azul, naranja, violeta y rosa en polvo). Dar rubor con rojo en polvo. Con negro y pincel fino, delinear ojos, pestañas, bocas y cejas (ver diseño). Dejar secar.
Encintar dos hojas a cada tallo, considerando los tamaños de las mismas.



- 18** Para el contorno, hacer otros sombreros en lila (ver moldes). Cortarlos a la mitad. Modelar los tallos (ver moldes), achatarlos un poco y unirlos con glase a los sombreros. Apoyar todos los hongos sobre telgopor. De los hongos a ubicar en el contorno, abuecar el sombrero más grande y de los hongos para la superficie, abuecar los sombreros mediano y grande. Usar bolillo chico. Dejar secar.



- 20** Cargar el pincel con lila en polvo, descargar y esfumar los bordes de los sombreros. Con amarillo en polvo, matizar los tallos. Aplicar el gusanito con glase dentro del orificio del hongo más grande a ubicar en la superficie. La colita del otro gusano debe introducirse con glase en el orificio del sombrero mediano. Para el gusano grande, hacer una bolita rosada y pegarla con agua a modo de nariz. Rellenar las cuencas con un cartucho con glase negro mediano; dejar secar. Realizar un punto en cada ojo con blanco y un palillo. Dejar secar.



- 17** Hongos. a) Por cada hongo, preparar una pelota en pastillaje lila. b) Aplastar la base contra la mesa y, con el canto de las palmas, afinar hacia el extremo superior para dar lugar al sombrero (ver moldes). c) Teniendo en cuenta los tamaños solicitados, realizar cada talo a partir de una esfera de pastillaje. d) Acomodar sobre la palma y haciéndola rodar, afinar un extremo a modo de pera (ver moldes). Colocar un palillo en cada talo. e) Aplicar los sombreros a los talos con la base previamente humedecida.



- 19** Gusanitos. a) Realizar una bolita en pastillaje color verde claro (hecho con una pizca de verde). b) Hacerla rodar con un dedo para comenzar a diferenciar la cabeza del cuerpo. c) Continuar afinando el cuerpo (ver molde). d) Con esteca de punta fina, presionar la zona de los ojos. e) Señalar cuencas con bolillo chico. f) Marcar la boca con la esteca en "u". Dejar secar. Simular la cola de otro gusano con un rollito verde claro con un extremo muy fino y curvo (ver molde).



- 21** Forrar la base con la goma EVA imitación cuero y pegamento para telgopor. Dejar secar. Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón base. Después de untar la torta con el resto del dulce, cubrirla con pasta americana color verde muy claro, estirada sobre licula. Masajear y cortar el excedente.



22 Sol. a) Cortar un círculo (ver molde) en pastillaje amarillo de 5 mm de espesor. Dibujar la cara del sol con lápiz (ver diseño). b) Efectuar los iris en un amarillo más intenso y las córneas en pastillaje blanco (ver moldes), todo de 1 mm de espesor. Dejar secar. c) Cargar un pincel chato con naranja en polvo, descargar el exceso y esmumar el contorno de la esfera y las mejillas.



23 Fijar los iris sobre las córneas y éstas sobre el círculo; utilizar glase. Cargar el pincel fino con naranja y remarcar boca, cejas, nariz y pupilas. Luego, contornear los ojos y hacer pestañas (ver diseños). Dejar secar.



24 Disponer la torta con glase sobre la base de telgopor. Adherir dos palitos de brochete con glase por detrás del sol; dejar secar. Pinchar el sol en la base de telgopor. Luego, aplicar las flores grandes sobre la torta y la base, dándole distintas alturas.



25 Cargar la manga con cupla, boquilla de pasto y dos colores de glase mediano: verde claro y verde con amarillo. Hacer pastito alrededor de la torta y matitas sobre la superficie.



26 Pegar los hongos correspondientes sobre el contorno de la torta.



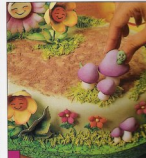
27 Cargar un cartucho con glase verde mediano, cortar apenas la punta y hacer líneas a modo de tallos sobre el contorno de la torta.



28 Pegar las flores del paso 1, reservando algunas, con glase. Preparar un cartucho con glase verde mediano, cortar la punta en "v" y efectuar las hojas.



29 Con pincel, esparcir cacao sobre la torta, formando el camino.



30 Hacer nuevas motitas de pasto en la superficie de la torta y pegar los tres hongos correspondientes. Ubicar algunas de las flores del paso 1 sobre la superficie de la torta. Dejar secar.



Rosados bouquets

Si buscaba una propuesta que armonizara a la perfección con el espíritu romántico de la cumpleañera, piense en decorar con estas delicadas flores y bellas guardas de glasé.

QUE NECESITO

1 BOLSA POLVERA CON FÉCULA DE MAÍZ (VER TÉCNICA EN MOLDES)
1 PASTA DE GOMA: 1/2 FÓRMULA (VER RECETA EN MOLDES)
1 PILLO DE AMANGAR Y PALO CON HENDIDURA CENTRAL
1 CORTANTE: DE PÉTALO, DE NOMBRELLOS Y DE HOJAS DE HEDERA CHICO, MEDIANO Y GRANDE
1 MARCADOR DE NERVIADURAS Y ESTECA AGUJA
1 BOLLITO: MEDIANO Y GRANDE
1 ALAMBRE FORMADO COLOR VERDE
1 PINZA, TUBERA Y CUTTER
1 GOMA CMC
1 MEDIA CAÑA
1 PINCELES: CHATO MEDIANO Y DE PUNTA FINA
1 COLORANTES VEGETALES (PREFERENTEMENTE EN PASTA): ROSA (TAMBIÉN EN POLVO), VERDE Y AMARILLO CLARO
1 SERVILETA DE PAPEL
1 POLVO NÍCAR
1 ESTAMPERS: DE PERLAS ROSADAS Y DE PERLAS BLANCAS GRANDES
1 CINTA ENGOMADA PARA RAMOS COLOR VERDE
1 PLANILLA DE 2 CM DE ANCHO FINCADA
1 CINTA BB MINI ROSA CON LUNARITOS BLANCOS
1 HOJA DE CARTÓN, PAPEL DE ALUMINIO Y PAPEL BLANCO
1 PASTILLAS DE GELATINA: 1/4 DE FÓRMULA (RECETA EN MOLDES)
1 CARTUCHOS DE PAPEL
1 BOLLITOS: LISAS CHICA Y MEDIANA
1 GLASÉ REAL DE 2 CLAVAS (VER RECETA EN PUEBLO DE MOLDES)
1 TELGOPOR O POLYFAN DE 2 CM DE ESPESOR
1 GOMA EVA BLANCA
1 PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
1 APLURERES DE PERLAS BLANCAS
1 TORTAS OVALADAS: (3) Nº 1, Nº 2 Y Nº 3
1 ESPÁTULA DE METAL O CUCHILLO DE HOJA LISA
1 DULCE DE LECHE REPOSTERO: 600 G
1 CARTONES BASE: 3 (VER TÉCNICA EN PUEBLO DE MOLDES)
1 PASTA AMERICANA: 3 FÓRMULAS (VER RECETA EN MOLDES)
1 REGLA, LÁPIZ Y PAJILLO

*DILUCIÓN DE LA GOMA CMC

■ Dejar hidratar la goma CMC en el agua por varias horas, revolviendo de vez en cuando. Colocar en un recipiente y tapar. El resultado debe ser semejante a una gelatina blanca o a la consistencia de la cola vinílica. La proporción es de 2 cucharadas soperas de agua por 1/4 de cucharadita (de té) de goma CMC. Si la goma quedase demasiado espesa, agregar un poquito de agua. En caso contrario, añadir una pizca de CMC.



1 Flores. Por pétalo, estirar una porción de pasta de goma a un espesor fino; trabajar sobre la mesa espolvoreada con fécula. Afinar aún más la mitad superior.



2 Sobre la mitad más gruesa, hacer una pasada con el palo con hendidura.



3 a) Cortar pétalos con el cortante respectivo (ver molde). b) Presionar cada pétalo sobre el marcador de nervaduras. c) Con la pieza de frente y apoyando los bordes sobre el dedo índice, hacer rodar la esteca aguja y presionar para otorgar movimiento al pétalo.



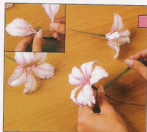
4 Dar vuelta cada pétalo sobre la palma de la mano. Pasar el bollito grande a cada lado de la "nervadura" central para marcarla bien.



5 Cortar segmentos de alambre forrado verde con una pinza. Mojar la punta de cada uno con goma CMC diluida con agua* e introducirla en el canal de la nervadura central. Dejar secar sobre una media caña. Preparar cinco pétalos por cada una de las diez flores que requiere el proyecto.



6 Cargar un pincel chato con rosa en polvo, descargar el exceso sobre servilleta y esfumar los bordes de cada pétalo. Con el mismo pincel y polvo nícar, dar brillo al centro de los pétalos.



7 Para el centro de cada flor, agrupar varios estambres de perlas rosadas. Con cinta engomada verde, unir cinco pétalos a cada grupo. Armar diez flores del mismo modo.

Nomeolvides. a) Cortar flores en pasta de goma fina con el cortante respectivo (ver molde). b) Hacer una esferita en pasta de modelar. c) Curvar la punta de un segmento de alambre. d) Humedecer la punta doblada con goma CMC diluida e introducirla en la esferita. Extender la pasta sobre el alambre para simular el cáliz.



9 Apoyar cada nomeolvides sobre la palma. Presionar el centro con bolillo mediano.



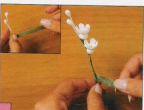
10 Humedecer la esferita con goma CMC diluida y pegar una nomeolvides. Presionar el centro de la flor con bolillo mediano. Dejar secar.



11 Cargar un pincel fino con agua, tocar el color verde, descargar sobre servilleta y dar color al centro de cada flor y al cáliz. Dejar secar.



12 Hojas. Cortar hojas en pasta de goma fina con los cortantes respectivos (ver moldes). Texturarlas sobre el marcador de nervaduras. A modo de ramita, apoyar la punta de un segmento de alambre humedecida con goma CMC diluida en el centro de cada hoja y presionar para que se oculte en la pasta. Dejar secar. Matizar los bordes con amarillo claro. Dejar secar.



13 Guías para el ramo de la torta chica. Ajustar dos estambres de perlas grandes con cinta engomada verde. Unir dos florecitas nomeolvides, ubicando una más abajo que la otra. Encistar.



14 Sumar otra florecita y una hoja chica; ajustar cinta. Preparar un total de cinco guías.



15 Armado del ramo.

Utilizar cinco guías, tres flores rosadas, algunas hojas medianas y otras grandes; encistar. Preparar un ramo con tres flores para la tarta mediana y uno con cuatro para la grande. Para que los ramos de éstas tengan mayor volumen que el de la tarta chica, aumentar la cantidad de guías y hojas.



DATO

Al momento de introducir los ramos en las tortas, recubrir los tallos con papel de aluminio.



16 Adorno con número. Con plantillas de cartón, recortar los dígitos y la base ovalada (ver moldes) en pastillaje de gelatina de 3 mm de espesor. Dejar secar. Cargar un cartucho con boquilla lisa chica y glaseé rosa mediano; contornear los dígitos y la base con punto gotita. Dejar secar. Pegar los dígitos con glaseé sobre la base. Dejar secar.



17 Para cortar las bases de telgopor, tomar la medida y forma de las tortas (ver moldes) y darles 3 cm más en todo el contorno. Forrar la superficie de cada base con goma EVA blanca y pegamento para telgopor; dejar secar. Cubrir el contorno de cada base con puntilla fruncida y glaseé. Sobre el borde superior del contorno y con alfileres de perla, aplicar cinta BB mini.



18 Cortar las tortas con las formas indicadas en los moldes. Fijarlas con dulce de leche sobre los cartones base. Después de untarlas con dulce, cubrirías con pasta americana estirada sobre fécula. Masajear y cortar el excedente.



19 Hacer una faja de papel blanco a la medida exacta de cada torta. Doblar al medio. Sobre la mitad de cada faja, marcar una línea diagonal. Cortar por la línea y desplegar.



20 Disponer las tortas con glaseé sobre las respectivas bases. Rodear cada torta con su faja respectiva y sujetar con alfileres. Con un palillo, marcar el contorno de la faja sobre la pasta.



21 Preparar un cartucho con boquilla lisa mediana y glaseé mediano. Rodear las tortas con punto gotita. Luego, hacer onditas (unas hacia arriba y otras hacia abajo) sobre la marca de la pasta.



22 Con un cartucho con boquilla lisa chica y glaseé rosa mediano, efectuar flores. Para esto, realizar una lágrima al lado de la otra y, un poquito más abajo, hacer dos lágrimas en cada extremo y otra en el centro.



23 Cargar un cartucho con glaseé liviano, cortar la punta y diseñar una estela curva de puntitos a partir de cada onda, dejando una libre de por medio (ver diseño). Con un cartucho con glaseé verde mediano y la punta cortada en "V", diseñar tres hojitas en cada onda libre (ver diseño). Dejar secar.



24 Ubicar los ramos sobre las tortas.



Pura ternura

Una propuesta para Bautismo con suaves y delicados tonos pastel.
El encanto de esta torta radica en la sencillez de su diseño. ¡Manos a la obra!

QUÉ NECESITO

- 1 HOJA DE PAPEL O DE CARTÓN
- 1 TIJERA Y TRIANGLETAS O CUTTER
- 1 TORTA RECTANGULAR DE MANTeca DE 30 CM X 20 CM
- 1 ESPÁTULA DE METAL O CUCHILLO DE HOJA LISA
- 1 DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 G
- 1 CARTÓN BASE (VER TÉCNICA EN PLEGO DE MOLDES)
- 1 BOLSA POLVIERA CON FÉCULA DE MAÍZ (VER TÉCNICA EN PLEGO DE MOLDES)
- 1 PASTA AMERICANA: 2 FÓRMULAS (VER RECETA EN PLEGO DE MOLDES)
- 1 COLORANTES VEGETALES (PREFERENTEMENTE EN PASTA): ROSA, NEGRO Y VERDE
- 1 PALO DE AMASAR
- 1 ALFILER
- 1 BASE RECTANGULAR DE TELGopor O POLYFAN DE 32 CM X 28 CM X 2 CM DE ESPESOR CON BORDES REDONDEADOS
- 1 FOOMA EVA BLANCA
- 1 PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGopor
- 1 CINTA DE RASO ROSA DE 2 CM DE ANCHO
- 1 PASAMANERÍA BLANCA (DE LUNARES)
- 1 PASTA DE GOMA: 1/4 DE FÓRMULA (VER RECETA EN PLEGO DE MOLDES)
- 1 ESTECA DE PUNTA FINA
- 1 PALITO DE BROCHETTE Y PALILLO
- 1 GLASÉ REAL DE 1 CLAVA (VER RECETA EN PLEGO DE MOLDES)
- 1 CARTUCHOS DE PAPEL
- 1 BODIGUILLAS: LISAS CHICA Y MEDIANA
- 1 PASTILLAJE DE GELATINA: 1/4 DE FÓRMULA (VER RECETA EN PLEGO DE MOLDES)



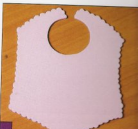
1 Babero. Traspasar el diseño (ver molde) a papel o cartón. Apoyar sobre la torta de manteca y cortar.



2 Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón base y untarla en su totalidad. Luego, estirar pasta americana rosa (a un espesor grueso) sobre fécula, cortar una tira del alto de la torta y aplicarla en la parte interna del cuello. Cortar el excedente.



3 Cubrir el resto de la torta con pasta americana rosa. Masajear la pasta y recortar el sobrante.



4 Cortar la pieza del babero (ver molde) en pasta americana rosa de espesor fino.



5 Apoyar la plantilla del babero sobre la pieza de pasta. Marcar el diseño (ver patrón) con puntas hechas con un alfiler.

Formar la superficie de la base de telgopor con goma EVA blanca y pegamento para telgopor; dejar secar. Cubrir los laterales de la base con cinta de raso rosa y pegar los extremos con pegamento o glase; dejar secar. En el centro de la cinta rosa, fijar la pasamanería blanca uniendo los extremos con pegamento o glase.



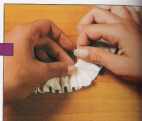
6



7 Cortar una tira (ver molde) en pasta de goma fina. Hacer rodar la esteca fina sobre uno de los bordes para formar el volado.

Fruncir la tira por el borde superior.

■ El diseño de esta torta también puede usarse para celebrar un nacimiento. En ese caso, escribir "Feliz Nacimiento", "Bienvenido/a a casa" u otra frase acorde sobre el pastelito.



9 Recostar un palito de brochete muy cerca del borde superior y presionar. Cortar por la marca.



10 Fijar la torta con glaseé sobre la base de telgopor. Acomodar el volado con agua sobre la torta.



11 Cortar una tira de 5 mm de ancho en pasta de goma fina. Aplicarla con agua sobre la zona del cuello.



12 Con un poco de agua, pegar la pieza fina con forma de babero sobre la torta. Contornearla con un cartucho con boquilla lisa chica y glaseé mediano.

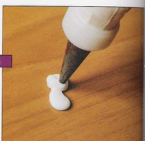


13 Con el mismo cartucho, realizar la guarda ondicada del babero guiándose por los puntos. Luego, marcar los puntos.



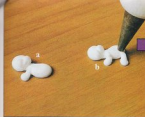
14 Conejito. a) Cargar una manga con boquilla lisa mediana y glaseé mediano. Hacer una coma invertida. b) Apoyar la boquilla, de manera vertical, en el comienzo de la punta fina. Presionar y formar una mota.

Realizar la trompa del conejito.



OPCIÓN

■ El conejito se puede realizar sobre la torta o, si aún no tiene suficiente práctica, sobre papel folio. Una vez seco, pegar con glaseé en la torta.



- 16** a) Hacer una comita para simular un brazo.
b) Diseñar una patita del mismo modo.

a) Realizar el brazo saltante sobre el cuerpo, a modo de corna. b) Efectuar la otra patita.



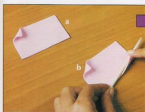
- 18** a) Crear la cola con un punto de glase. b) Para simular una de las orejas, comenzar aplicando glase cerca de la cabeza y, al alejarse, ir disminuyendo la presión para terminarla en punta. c) Orientar la otra oreja hacia adelante (ver molde general). Dejar secar.



- 19** Hacer los ojitos con un palillo y negro. Cargar un cartucho con glase rosa liviano, cortar la puntita y simular la nariz (ver diseño). Dejar secar.



- 20** Finalizado el conejito, contornear el cuello del babero con el cartucho con boquilla lisa chica y glase mediano. Luego, preparar un cartucho con glase verde claro a punto medio, cortar la puntita y realizar pasto con líneas desparejas (ver diseño). Después, imitar flores con puntitos hechos con glase rosa liviano.



- 21** Tarjetita. a) Estirar una porción de pastillaje de gelatina rosado a espesor fino. Recortar la tarjetita (ver molde). Enroscar uno de los extremos superiores en la esteca fina y curvarlo. b) Repetir con el extremo inferior opuesto. Dejar secar.

Con un cartucho con boquilla lisa chica y glase mediano, escribir "Mi Bautismo" (ver diseño). Dejar secar.



- 23** Pegar la tarjetita con glase en una de las esquinas inferiores de la base (puede pegarse tanto derecha como inclinada). Hacer un moño con cinta de raso rosa y aplicarlo con glase sobre el cuello del babero. Dejar secar.

PARA VARONCITOS

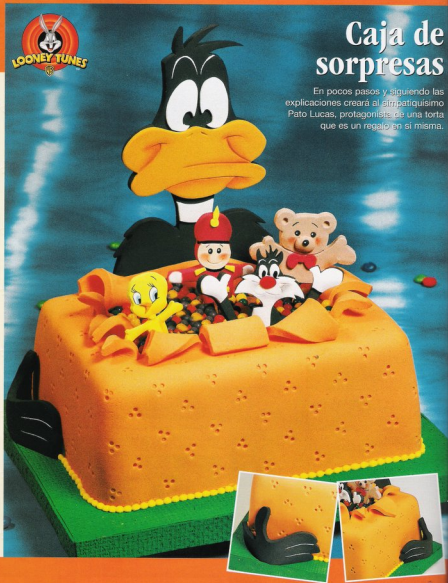
■ Si la torta no está destinada a una bebé, teñir la pasta que la recubre con verde, celeste u otro color que no sea rosa. Combinar el color de la cinta de raso con el de la pasta.





Caja de sorpresas

En pocos pasos y siguiendo las explicaciones creará al simpatiquísimo Pato Lucas, protagonista de una torta que es un regalo en sí misma.



QUÉ NECESITO

- 1 BOLITA POWERA CON FÉCULA DE MAÍZ (VER TÉCNICA EN PUEGO DE MOLDES)
- 1 PASTILLAJE DE GELATINA: 1/2 FÓRMULA (VER RECETA EN PUEGO DE MOLDES)
- 1 COLORANTES VEGETALES (PREFERENTEMENTE EN PASTA): NEGRO, NARANJA (TAMBIÉN EN POLVO), BLANCO, AMARILLO, PIEL, ROJO (TAMBIÉN EN POLVO), MARRÓN Y CELESTE O AZUL
- 1 TIZA NEGRA PALLADA CON LIA FINA
- 1 FILO DE AMASAR
- 1 HOJA DE CARTÓN, HOJA DE PAPEL Y PAPEL FOLEX
- 1 GLITTER Y TUBERA
- 1 PALITOS DE BROCHETTE Y PALILLOS
- 1 ESTEGAS DE FILO, DE PUNTA FINA Y AGUILA
- 1 CARTUCHOS DE PAPEL
- 1 GLASÉ REAL DE 1 CLARA (VER RECETA EN PUEGO DE MOLDES)
- 1 PINCELES: DE PUNTA FINA Y CHATO MEDIANO
- 1 SERVILETA DE PAPEL
- 1 RECORTES DE TELGOPOR
- 1 BOLLILLO CHICO
- 1 BLOQUILLO: RIZCHA CHICA Y LISA MEDIANA
- 1 BASE RECTANGULAR DE TELGOPOR O POLYAN DE 30 CM X 23 CM X 2 CM DE ESPESOR
- 1 SOMA EVA TEXTURADA VERDE
- 1 PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- 1 TORTA RECTANGULAR DE 24 CM X 16 CM X 8 CM DE ALTO
- 1 DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 G
- 1 ESPÁTULA DE METAL O CUCHILLO DE HOJA LISA
- 1 CARTÓN BASE (VER TÉCNICA EN PUEGO DE MOLDES)
- 1 PASTA AMERICANA: 1 FÓRMULA (VER RECETA EN MOLDES)
- 1 BOLITAS DE CARAMELO: CANTIDAD NECESARIA



1 Figura del Pato Lucas. Sobre la mesa espolvoreada con fécula, estirar una porción de pastillaje de gelatina color negro hasta llegar a 5 mm de espesor. Trasparar la figura (ver molde), apoyarla sobre la pasta y recortar. Dejar secar.



2 Pico. Estirar pastillaje naranja de 5 mm de espesor. Apoyar la plantilla del pico (ver molde) y cortar. Sin quitar la plantilla, marcar los detalles con esteca de filo.



3 Retirar la plantilla y, con la esteca de filo inclinada, remarcir los detalles y profundizar las líneas. Dejar secar.



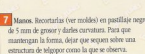
4 Gorras y cuello. Recortar las tres piezas (ver moldes) en pastillaje de 2 mm de espesor. Dejar secar.



5 Cargar un cartucho con glaseé mediano, cortar la puntas y pegar las piezas recortadas sobre la figura del pato. Dejar secar.



6 Dibujar cejas (ver diseño) con pincel fino y blanco. Dejar secar. Cargar un pincel chato con naranja en polvo, descargarlo sobre servilleta y esfumar sobre el pico.

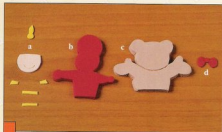


7 Manos. Recortarlas (ver moldes) en pastillaje negro de 5 mm de grosor y darles curvatura. Para que mantengan la forma, dejar que sequen sobre una estructura de telgopor como la que se observa.



Definir los dedos con pincel fino y blanco. Dejar secar.

8



9 Soldadito. a) Cortar la pluma del birrete, los apliques y alamares de la chaqueta en pastillaje amarillo fino y la cabeza (ver moldes) en pastillaje piel de 3 mm de espesor. Marcar la boca con esteca de punta. b) Recortar la silueta (ver molde) en pastillaje rojo de 5 mm. Oso. c) Hacerlo en pastillaje marrón claro de 5 mm (ver molde). Diferenciar la cabeza con esteca de filo. Molito. d) Prepararlo en pasta roja de espesor fino. Señalar detalles con esteca de filo (ver molde).



10 a) Simular los guantes del soldadito (ver moldes) con pastillaje fino. Pegar todas las piezas hechas con agua. Dejar secar. b) Con bolillo chico, ahuecar orejas y cuencas de los ojos del oso (ver moldes). Para la trompa (ver molde), afuecar una bolita en pastillaje marrón claro, aplanarla y fijarla con agua. Dejar secar.



11 a) Dibujar ojos, cejas, cuello del traje y borde del birrete (ver diseño) con pincel fino y negro; dejar secar. Marcar puntos de luz con blanco y un palillo. Con pincel chato, dar rubor con rojo en polvo y sombrear traje, guantes y birrete con tiza negra rallada. b) Simular la nariz del oso (ver molde) con pastillaje negro. Pegar nariz y molito con agua. Dejar secar. Con rojo en polvo y pincel chato, matizar cuerpo y cara. Con un cartucho con glase negro mediano, rellenar las cuencas; dejar secar. Delinear cejas (ver diseño) con negro y pincel fino. Efectuar puntos de luz con blanco y palillo.



12 Tweety. Preparar la silueta (ver molde) en pastillaje amarillo de 5 mm. Marcar cuello y pecho con esteca aguja. Pico. a) Recortarlo (ver molde) en pastillaje naranja fino. b) Aplicarlo con agua y marcarlo con esteca de filo. Dejar secar.



13 Silvestre. Cortar silueta y brazos (ver moldes) en pastillaje negro de 5 mm. Dejar secar. Manos. a) Recortarlas (ver moldes) en pastillaje de 2 mm y pegarlas con glase mediano. Dejar secar. b) Hacer la pieza que incluye córneas, bigotes y pecho (ver molde) en pastillaje de 2 mm. Determinar la boca con esteca aguja. Adherir con glase. Dejar secar.



14 Nariz Silvestre. Recortarla en pastillaje rojo de espesor fino (ver molde) y fijarla con agua.

Detalles Silvestre. a) Dibujar pupilas con negro y cejas con blanco (ver diseño); usar pincel fino. Esfumar los bigotes con tiza negra rallada y pincel chato. **Detalles Tweety.** b) Esfumar con naranja en polvo y pincel chato. Pintar córneas con blanco y pincel fino; dejar secar. Hacer iris con celeste o azul; dejar secar. Realizar pupilas y delinear ojos, cejas y pestañas con negro (ver diseño general). Dejar secar.





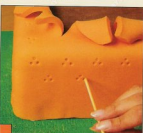
16 Con glase, fijar palillos por el dorso de las figuritas y ocultarlos con líneas zigzagueras. Emplear un cartucho con boquilla rizada chica y glase mediano.



17 Base. Forrar la base de telgopor con goma EVA verde y pegamento para telgopor. Dejar secar. Torta "caja de regalo". Traspasar los cortes (ver molde) a un papel cortado a la medida de la superficie de la torta. Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón base. Untar la superficie con dulce y cubrirla con un rectángulo de pasta americana marrón. Cubrir el rectángulo con papel foies. Untar los laterales de la torta con dulce. Forrar toda la torta con pasta naranja de 7 mm de espesor. Masajear y cortar el excedente. Apoyar el papel y copiar los cortes en la pasta.



18 Abrir los cortes y doblarlos. Luego, retirar el papel foies.



19 Pegar la torta con glase sobre la base de telgopor. Con el extremo sin punta de un palito de brochete, marcar triángulos de tres puntos sobre la pasta naranja.



20 Cargar un cartucho con boquilla lisa mediana y glase amarillo mediano. Ejecutar conchillas alrededor de toda la torta.



21 Pinchar el Pato Lucas, con glase en los palitos de brochete, sobre la torta y por detrás de los cortes.



22 Aplicar las figuritas sobre el área marrón de la torta. Pegar las manos del pato con glase a cada lado de la torta.



23 Rellenar la abertura de la caja con bolitas de caramelo.

TORTA DE MANTECA Y YEMAS

INGREDIENTES (para 1 y 1/2 fórmula)

- MANTECA A PUNTO POMADA: 120 G
- AZÚCAR COMÚN (MOIDA): 300 G
- YEMAS: 6

■ ESENCIA DE VAINILLA: 1 CUCHARADITA DE TÉ

- RALLADURA DE LA PIEL DE 1 LIMÓN
- HARINA LEUDANTE: 270 G
- COÑAC O JUGO DE NARANJA: 2/3 DE TAZA

Otros

- MANTECA: CANTIDAD NECESARIA (PARA PINCELAR EL MOLDE)



1 Disolver manteca al fuego y, con ayuda de un pincel, aplicarla generosamente en el interior de un molde rectangular de 22 cm x 20 cm.



2 Cortar un rectángulo de papel manteca a la medida del molde y ubicarlo en el fondo del mismo. Pincelar el papel con manteca derretida.



3 Colocar la manteca cortada en trozos dentro de un bol y agregar el azúcar. Batir hasta formar una crema.



4 Incorporar las yemas de a una; batir después de cada adición de modo que las yemas se integren bien.



5 Agregar la esencia de vainilla y la ralladura del limón. Mezclar.



6 Tamizar poco de la harina sobre la preparación.



7 Atenuar el agregado de harina con el de coñac o jugo de naranja hasta adicionarlos por completo. Mezclar hasta obtener una preparación lisa y homogénea.



8 Volcar la preparación dentro del molde y llevarla hacia las esquinas para que durante el horneado éstas no se bajen mientras el centro se eleva demasiado. Cocinar en horno precalentado a temperatura moderada durante 30 ó 40 minutos.



9 Retirar la torta del horno y desmoldarla sobre rejilla para que pierda el calor con mayor rapidez. Una vez que entró, quitar el papel manteca.

Curso intensivo de Modelado Infantil. CLASE 3

- Formas básicas.
- Realización de ojos - Distintas opciones.
- Ranita, chanchito y pez.

Tres nuevas figuras que ampliarán sus posibilidades a la hora de decorar una torta. Además: cuatro alternativas para hacer ojitos que servirán para cualquier personaje modelado.



Formas básicas



Esfera Hacer rodar una porción de pasta entre las palmas hasta darle forma esférica. Para esto, las palmas deben formar un hueco entre sí ya que, si se dejan planas, se obtendrá una pieza similar a un plato volador. Al trabajar la pasta, ejercer cierta presión para evitar las grietas.



Cilindro Modelar una esfera en pasta y disponerla sobre la palma de una mano. A continuación, apoyar el "canto" de la otra mano sobre el centro de la esfera. Hacer rodar la pieza (siempre en el centro), al tiempo que se la presiona, hasta obtener el cilindro.



Cono Modelar una esfera en pasta y disponerla sobre la palma de una mano. Con ayuda del "canto" de la mano contraria, presionar y, haciéndola rodar, afilar hacia uno de los extremos.

REALIZACIÓN DE OJOS - DISTINTAS OPCIONES



Relleno con pasta



1 En todas las opciones, producir las cavidades de los ojos con un bolillo, en este caso tamaño chico.



2 Humedecer los orificios con agua y colocar una bolita de pasta en cada una. Presionar con una esteca chata.



3 Para las pupilas, realizar dos bolitos en pasta negra, aplastarlos y fijarlos con agua.

Pintado de ojos



Con colorante blanco pintar las cárnies, dejar secar. Colorear los iris con colorante (o una pizca de azul); dejar secar. Delinear pupilas y cejas con negro; dejar secar. Todo con un pincel fino.



Relleno con glase

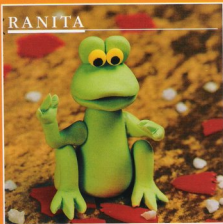
Rellenar los orificios con un cartucho con glase negro mediano. Dejar secar. Si se desea, iluminar con glase.



Relleno con grageas

Con grageas de colores. Colocar las grageas dentro de las cuencas; apretar humedeciendo con agua.

RANITA

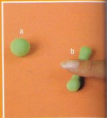


Tener en cuenta

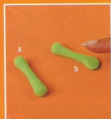
■ Durante el modelado, si transpiran las manos o si la pasta está húmeda, recordar espolvorearse las palmas con fécula de maíz.



1 **Cuerpo.** Realizar una bolita en pasta de modelar verde. Colocarla sobre la palma de una mano y hacerla rodar hasta formar un cono (afinándola del centro hacia un polo).



2 **Patas traseras.** a) Por cada una, modelar una esferita en pasta verde. b) Apoyar el dedo en el centro. Hacerla rodar, estirándola y afinando el centro.



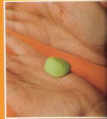
3 a) Preparar otra pata del mismo modo. b) Aplatar un extremo de cada pata.



4 Practicar dos cortes triangulares en los extremos planos.



5 a) Doblar las patas. b) Presionar sobre el dobléz de cada una.



6 **Cabeza.** Modelar una esferita en pasta verde. Apoyarla en la palma de una mano y, con el lateral de la otra, aplatar parte de la esfera.



7 Con una trincheta, abrir la boca de lado a lado.



8 Llevar el labio inferior hacia abajo.



9 Sobre un recorte de telgopor, ir armando la ranita. Para esto, pinchar un palillo en la zona del cuello, humedecer la base de la cabeza y adjuntarla al cuerpo.



10 **Ojos.** a) Realizar una bolita en pasta de modelar verde por cada ojo. b) Dar forma de cono. c) Aplatar.



11 Pegar los ojos con agua sobre la cabeza.



12 Patas delanteras. a) Elevar una pelotita en pasta por cada una. b) Darle forma cilíndrica. c) Aplanar uno de los extremos. d) Hacer dos cortes triangulares en cada extremo plano. e) Doblar en ángulo recto.



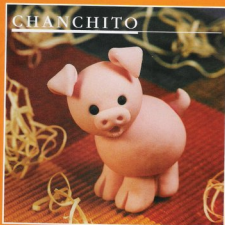
13 Pegar los brazos con agua, otorgándoles movimiento. Para las córneas, realizar dos bolitas en pasta de modelar amarilla, achatarlas y aplicarlas con agua sobre los ojos. Dejar secar.

Detalle final

- Dibujar las pupilas con colorante negro y pincel fino.



CHANCHITO



1 Patas. a) Por cada una, hacer una bolita en pasta de modelar rosa. b) Darle forma de cilindro. c) Marcar puzas con esteca de filo.



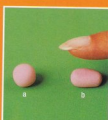
2 Colocar las patas sobre telgopor. Atravesarlas con palillos.



3 Cuerpo. Modelar una esfera en pasta de modelar rosa. Pincharla, con la parte inferior humedecida con agua, sobre las patas.



4 Hacer una pelotita más pequeña para la cabeza. Humedecerla y unirla al cuerpo por medio de un palillo insertado en el cuerpo.



5 Trompa. a) Elevar una bolita en pasta rosa. b) Aplanar.



6 Fijar la trompa con agua. Hacer los orificios de la trompa y de los ojos con una esteca de punta.



7 Sin cambiar de esteca, abrir la boca. Llevar la esteca hacia abajo para abrirla más.



8 Con la misma esteca, producir los orificios para insertar las orejas.



9 **Orejas.** a) Por cada una, modelar una pelotita en pasta del mismo color del cuerpo. b) Haciéndola rodar sobre la palma de la mano, afinar ambos polos.



10 Aplastar con la yema del dedo.



11 Pingar las orejas con agua, introduciéndolas en los orificios.



12 Llevar las puntas hacia adelante.

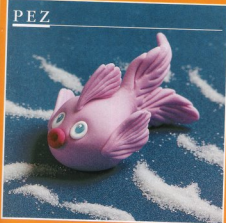


13 **Colita.** a) Hacer un cilindro en pasta de modelar rosa. Afinar muy bien una punta. b) Darle forma de trábuzón.



14 Aplicar la colita con agua. Dejar secar. Completar los ojos con alguna de las opciones de pág. 27.

PEZ



1 **Cuerpo y cola.** Realizar una esfera en pasta de modelar (en este caso, terrida de lilá). Para diferenciar la cola del resto del cuerpo, hacer rodar la esfera entre dos dedos y afinarla (un poco más allá del centro).



2 Continuar afinando la pieza para determinar mejor la cola.





3 Con el canto de la mano, aplanar la cola.



4 Dividir la cola con la esteca de filo. Redondear los bordes del corte.



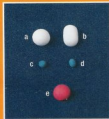
5 Sin cambiar de esteca, hacer marcas sobre la cola.



6 Dar movimiento a la cola, orientando cada mitad hacia un lado.



7 Señalar las cuencas ovaladas con bolillo chico.



8 **Córneas.** a) Hacer dos bolitas. b) Darles forma cilíndrica. **Iris.** c) Efectuar dos pelotitas en pasta de modelar (en este caso, celestes). d) Otorgar forma ovalada. **Boca.** e) Realizar una pelotita en pasta roja.



9 Humedecer las cuencas con agua y fijar las córneas. Presionar con bolillo chico.



10 Humedecer las córneas y hundir el centro de cada una con un bolillo muy pequeño. Pegar los iris y presionar.



11 Aplicar la boca con agua. Hundir el centro con una esteca de punta.



12 **Aletas.** a) Por cada una, hacer una bolita en pasta de modelar del color del cuerpo. b) Afinar un poco. c) Achatar con el dedo índice.



13 Marcar las escamas de las aletas con esteca de filo y darles movimiento. Pegarlas con agua a cada lado y por encima del cuerpo. Dejar secar.



14 Con la punta de un palillo y blanco, hacer un punto de luz en cada iris. Dejar secar.

Elección de la pasta

■ A la hora de elegir la pasta a utilizar en la realización de figuras, se aconseja usar pasta para modelar (recta en pliego de moldes). Esta resulta ideal debido a que no se resaca cuando se la modela con las manos y, por esto, da tiempo a marcar los detalles sin resquebrajarse. Al ser una pasta blanca, toma muy bien los colores con los cuales se la tinte. Las figuras modeladas con esta pasta pueden conservarse durante 1 año; para esto, se deben cubrir —una vez secas— con papel celofán y guardar en una caja de cartón tapada y ubicada en un lugar seco.

MI MUÑECA PREFERIDA

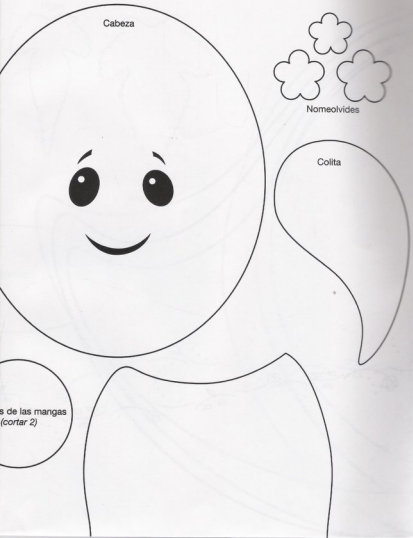
Tira para el moño (cortar 2)

Coletas
del moño
(cortar 2 de
cada una)

Colita

Tira y botón para el zapato derecho

Zapatos



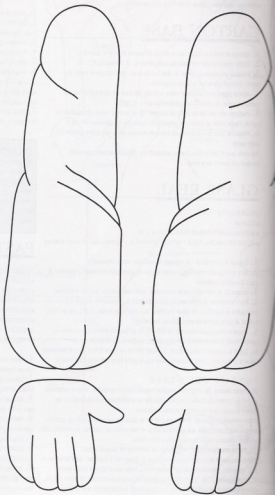
Cabeza



Nomeolvides

Colita

s de las mangas
(cortar 2)

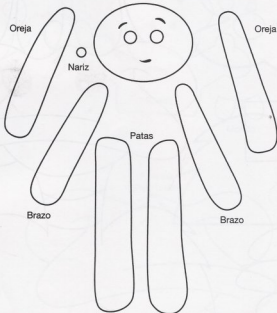


Volado del ruedo (4 cm x 72 cm)

Volado del cuello (3 cm x 46 cm)

Vestido

CONEJITO

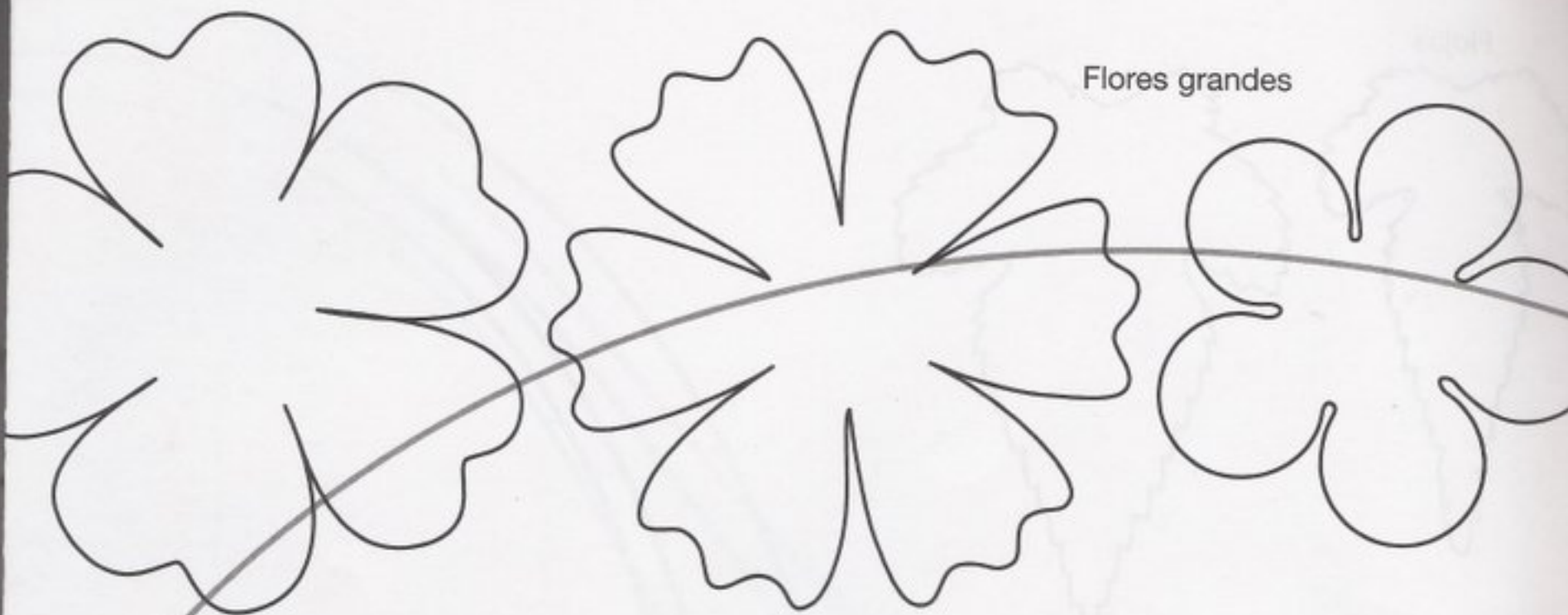


TOR

P

N SALUDO AL SOL

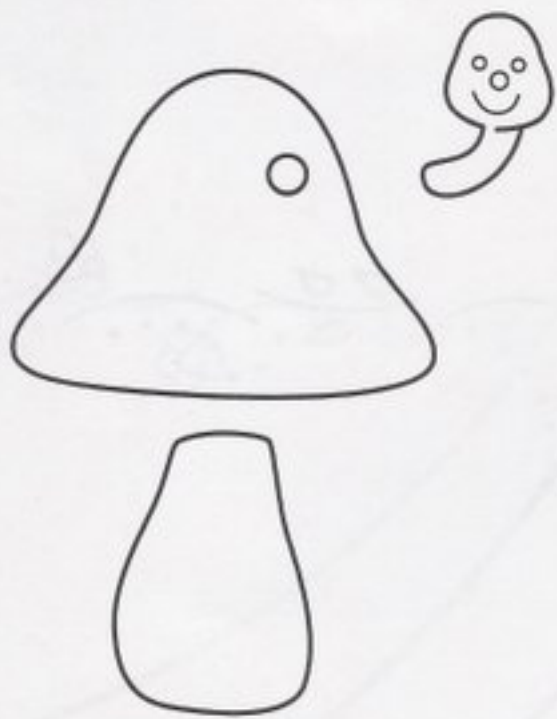
Flores grandes



Caritas de las flores



Margarita



Hongos para la superficie



Séñalos

decoración de tortas

Patrones correspondientes al fascículo 5

Estos patrones a tamaño natural sirven para el armado y a la vez para el recorte de las piezas individuales, siempre siguiendo las indicaciones del paso a paso. Para utilizarlos, despréndalos con cuidado y despliéguelos.

Reemplazo de cortantes

■ Si usted no cuenta con los distintos cortantes solicitados en los proyectos de este fascículo, en estos pliegos encontrará los moldes correspondientes a cada uno de ellos. Sólo se deberá traspasar el molde a un cartón para, luego, apoyar la plantilla sobre la pasta y cortar.

Hoja de hiedra
chica

Hoja de hiedra
mediana

Base

FLORECITAS

De cinco
pétalos

Nomeolvides

De cinco
pétalos
en punta

Para el contorno

Córneas

Iris
derecho

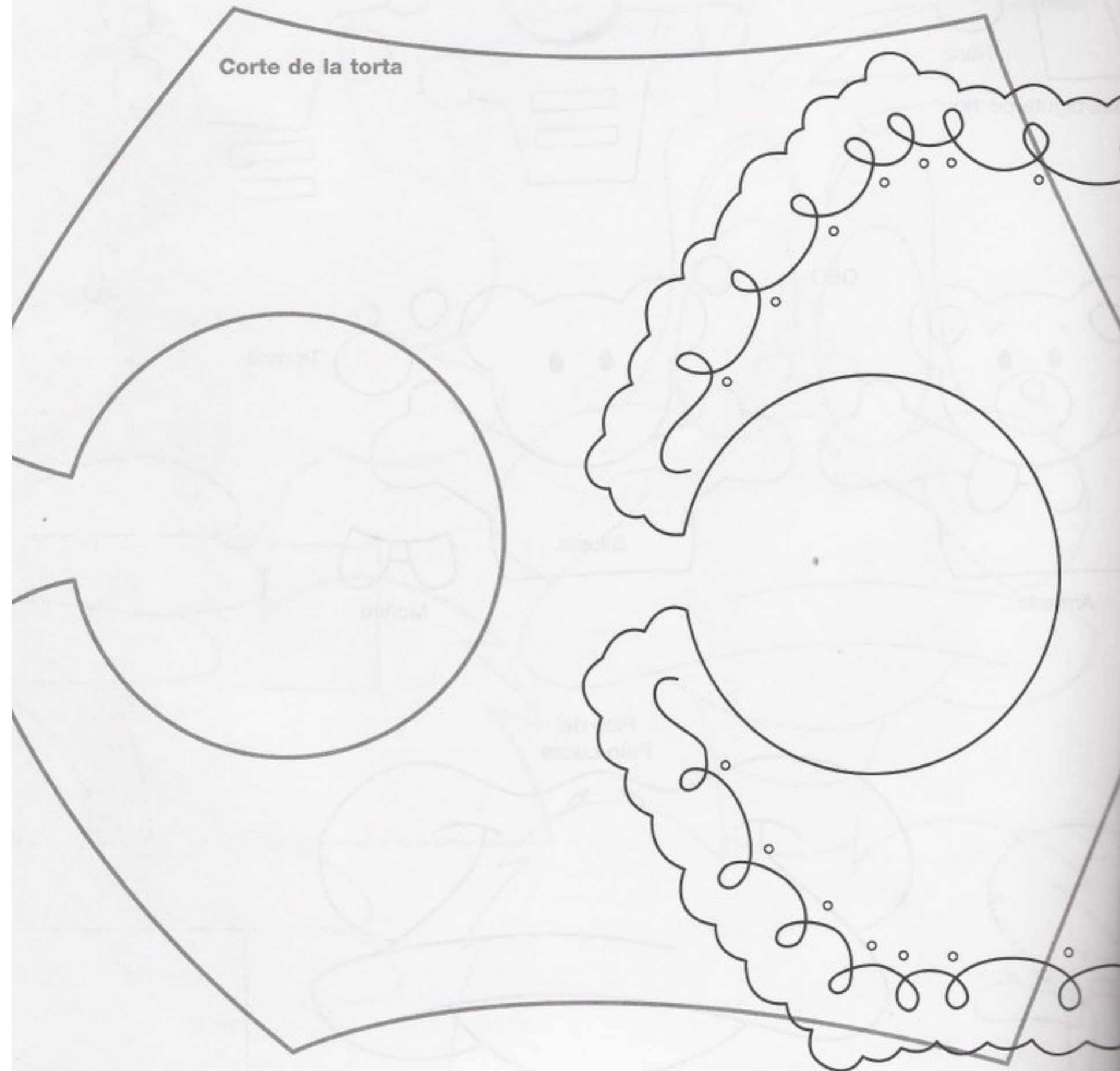
Iris
izquierdo



TA RECORTADA CON FORMA DE BABERO | PÁG. 18

TORTA TERNURA

Corte de la torta



Sol

Mi
Bautismo

Tarjetita

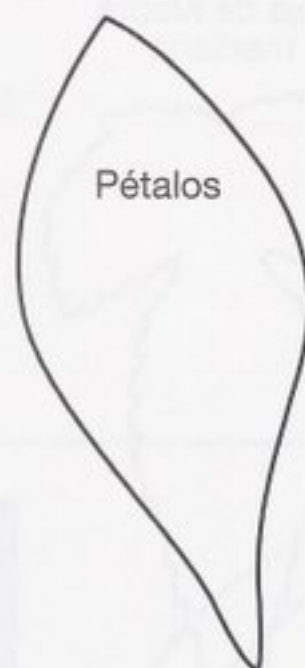


Tira para el volado (2,7 cm x el
largo necesario para completar el
contorno del babero)

ROSADOS BOUQUETS



Nomeolvides

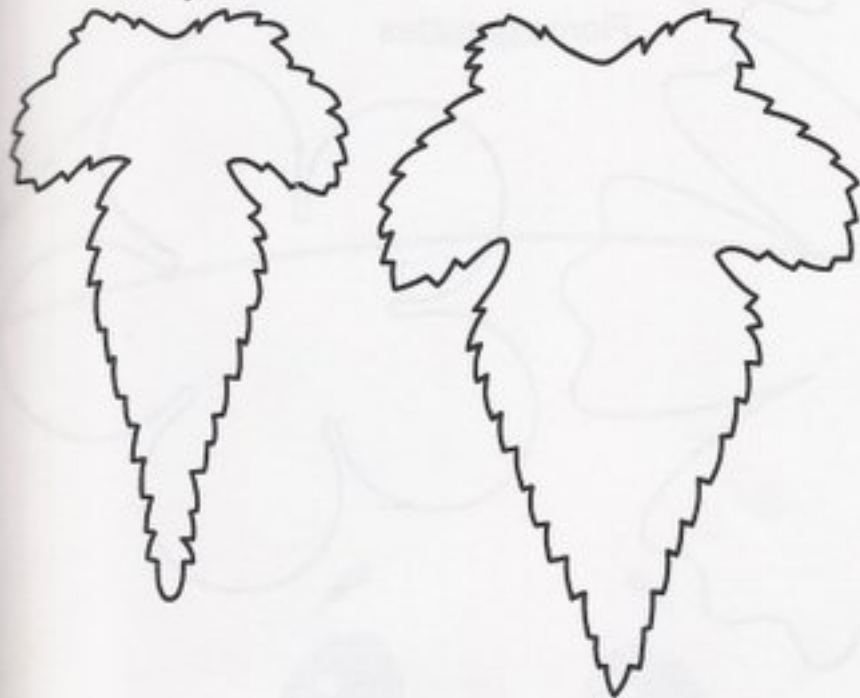


Pétalos

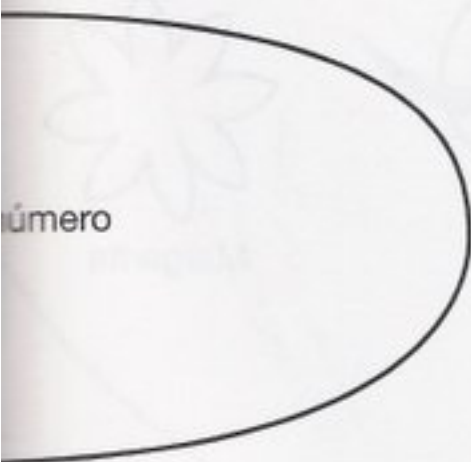


Cabeza

Hojas



úmero

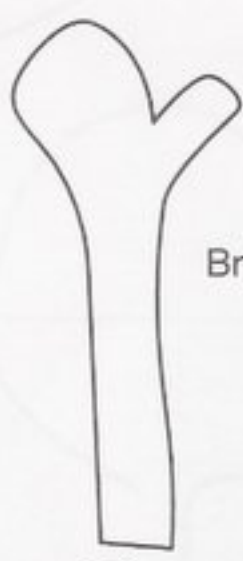


CAJA DE SORPRESAS

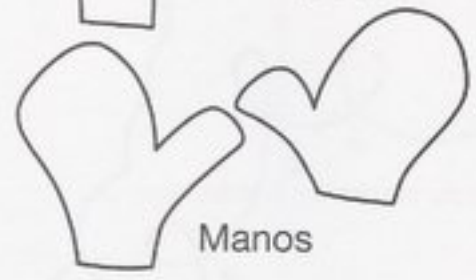
SILVESTRE



Armado



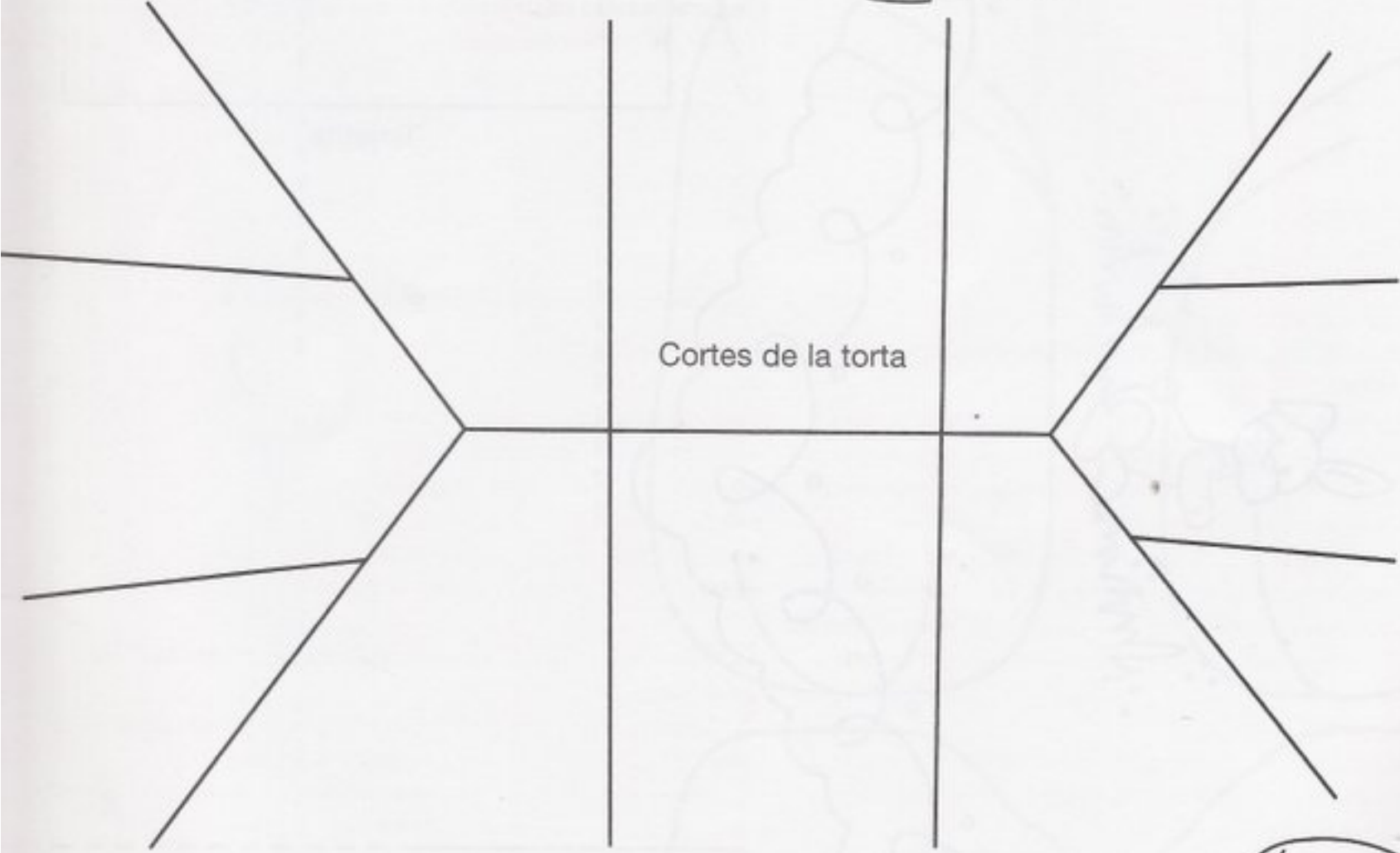
Brazos



Manos

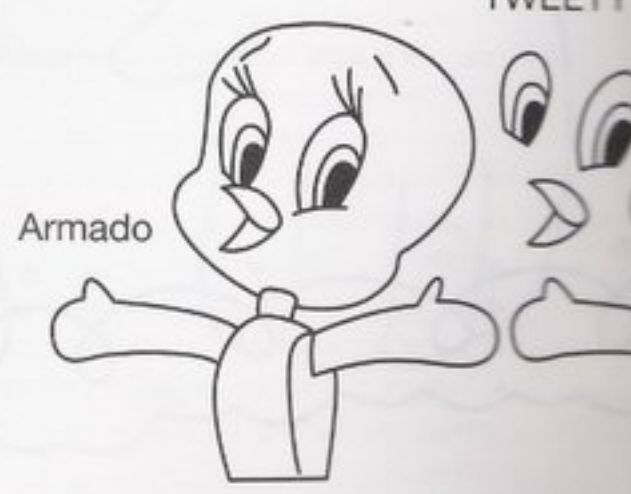


Silueta



Cortes de la torta

TWEETY



Armado

SOLDADITO

Cabeza



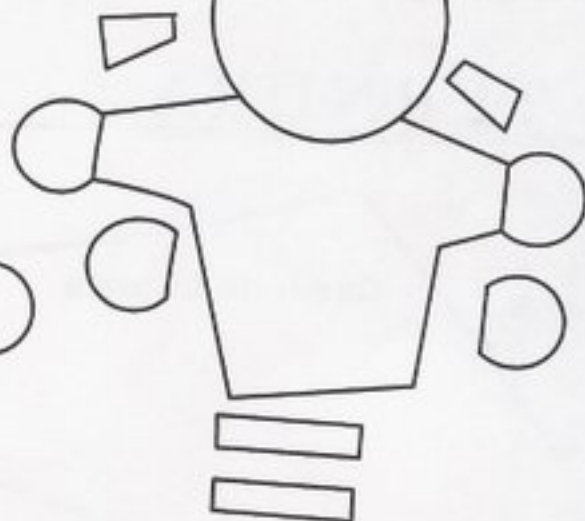
Armado



Pluma



Silueta



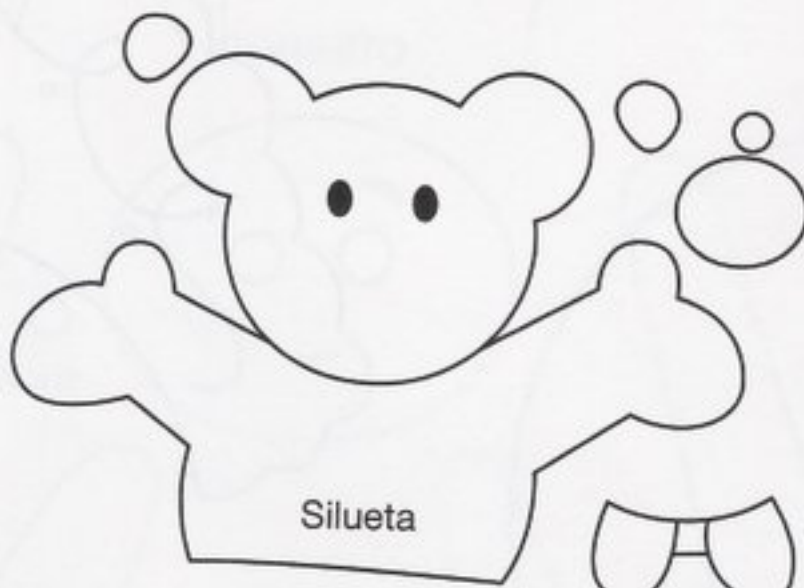
Nariz



/bigote/pecho

OSO

Trompa

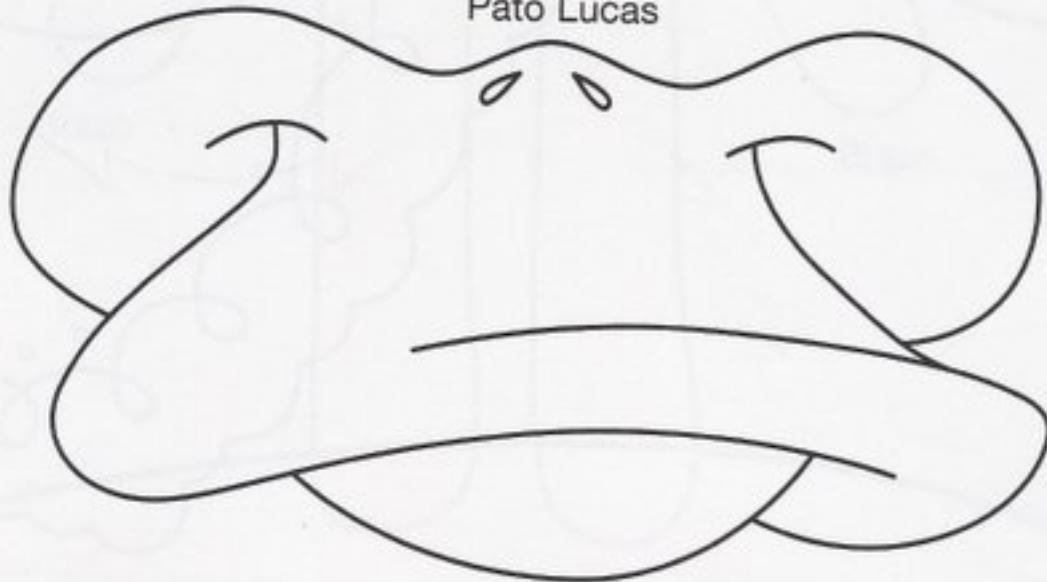


Silueta

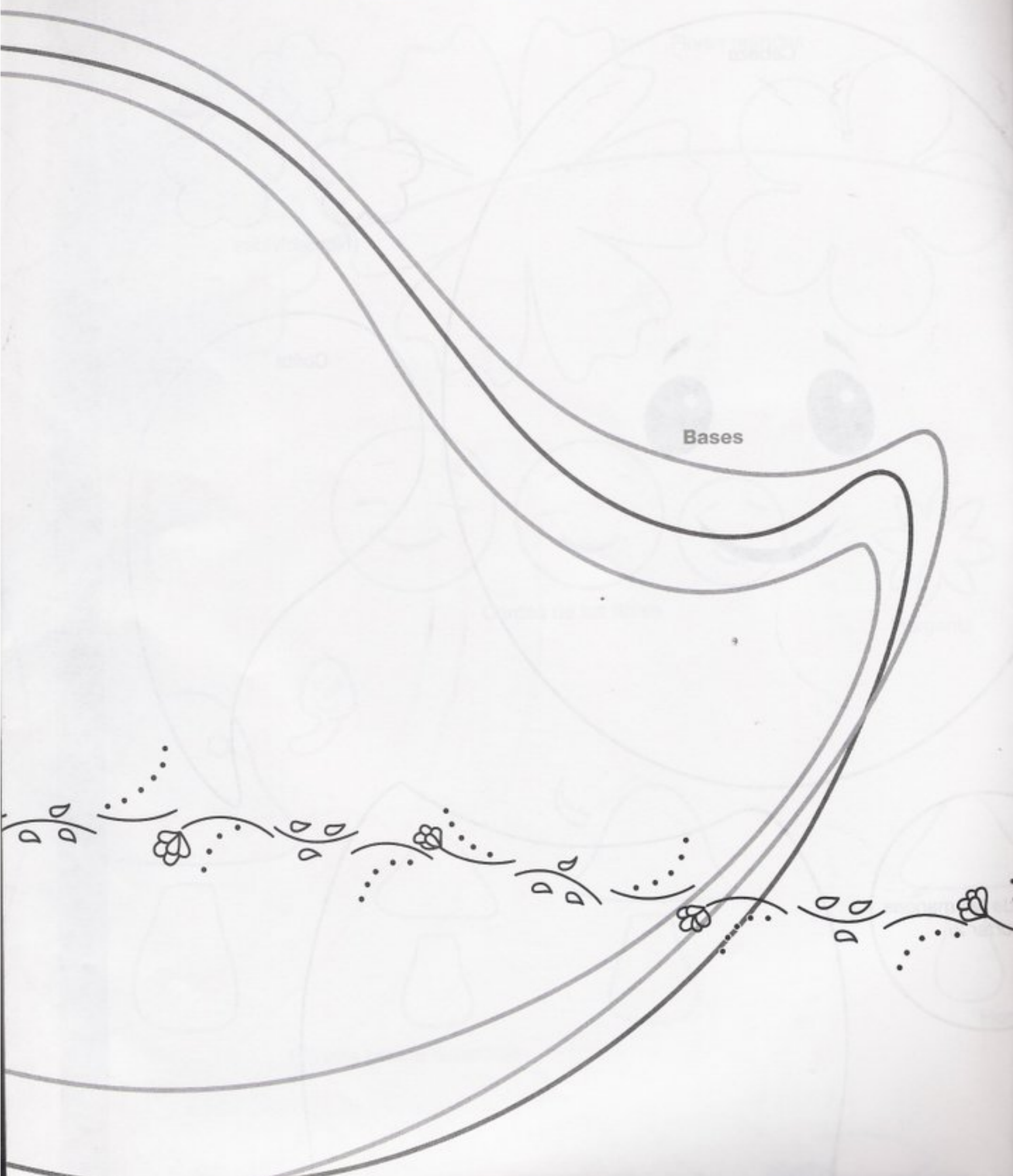


Moñito

Pico del
Pato Lucas



Bases



PASTA PARA MODELAR

INGREDIENTES (para 1 fórmula)

- AGUA: 5 CUCHARADAS SOPERAS
- GELATINA SIN SABOR: 10 G
- GLUCOSA: 1 CUCHARADA AL RAS
- GLICERINA: 1 CUCHARADA AL RAS
- VEGETALINA: 1 CUCHARADA
- ESENCIA INCOLORA: 1 CUCHARADITA (DE TÉ)
- AZÚCAR IMPALPABLE: 750 G (aproximadamente)
- CMC: 1 CUCHARADITA (DE TÉ) AL RAS

1. Verter el agua en un recipiente apto para el fuego. Agregar la gelatina sin sabor en forma de lluvia.
2. Una vez que la gelatina se hidrató, llevar a baño María. Volcar la glucosa.
3. Agregar la glicerina. Luego, incorporar la vegetalina.
4. Perfumar con alguna esencia incolora. Una vez que se disolvieron los distintos ingredientes, retirar del fuego.
5. En un tamiz, colocar el azúcar impalpable y adicionarle CMC. Tamizar los ingredientes en un bol.
6. Incorporar parte de la mezcla de azúcar y CMC a la preparación del paso 4. Mezclar.
7. Añadir un poco más de azúcar y CMC (aproximadamente hasta llegar a la mitad) y revolver. Debe obtenerse una preparación de textura lisa.
8. Con el resto de la mezcla de azúcar impalpable y CMC formar un colchón sobre la mesa y volcar la pasta encima. Comenzar a trabajar, con el fin de obtener una pasta homogénea.
9. Continuar hasta que la pasta no se adhiera a las manos. Colocar la pasta dentro de una bolsa de nailon y, en caso de no utilizarla en el momento, llevarla al freezer. Antes de usarla, retirar del freezer, dejar que tome temperatura ambiente y volver a amasar hasta darle punto.

Datos importantes

- Si la pasta se prepara en días calurosos para ser empleada en algún otro momento, utilizar menor cantidad de azúcar impalpable (entre 500 y 600 g, aproximadamente). Agregar el resto del azúcar en el momento de usar la pasta y darle punto.
- Puede conservarse en el freezer durante 1 año.

PASTA DE GOMA

INGREDIENTES (para 1 fórmula)

- AZÚCAR IMPALPABLE: 500 G
- GOMA CMC: 1 CUCHARADITA DE TÉ
- GLUCOSA: 1 CUCHARADA SOPERAS
- AGUA: 3 CUCHARADAS SOPERAS

1. Colocar 300 g de azúcar impalpable en un bol. Agregar la goma CMC. Mezclar.
2. En un recipiente aparte, diluir la cucharada de glucosa con el agua preferentemente caliente (para que se disuelva más fácilmente).
3. Incorporar la glucosa diluida a la mezcla de azúcar y goma CMC. Integrar.
4. Trabajar los ingredientes con las manos, integrando bien el azúcar impalpable, hasta formar una masa.
5. Volcar la masa sobre la mesa. Adicionar de a poco el resto del azúcar impalpable y seguir amasando.
6. Estirar la masa para darle elasticidad.
7. Poner la masa dentro de una bolsa de nailon cuidando que no quede aire adentro. Luego, disponerla en un frasco o recipiente hermético con tapa para evitar que se seque.

Conservación de la pasta de goma

- Guardarla en un lugar seco. Si se tiene la precaución de colocarla dentro de un frasco hermético o con tapa, la duración de la pasta será de varios meses.

Uso de la pasta de goma

- Puede emplearse sola o mezclada con pastillaje de gelatina.

TORTA CON CHISPAS DE CHOCOLATE Y BATATA

INGREDIENTES

- MANTECA: 125 G
- AZÚCAR: 200 G
- HUEVOS: 2
- LECHE: 1 VASITO
- HARINA LEUDANTE: 250 G
- BARRITAS DE CHOCOLATE PARA TAZA: 4
- DULCE DE BATATA: 150 G

Otros

- HARINA (PARA ENHARINAR EL MOLDE)
- MANTECA (PARA PINCELAR EL MOLDE)

Colocar la manteca a punto pomada (o blanda) y el azúcar en un bol. Batir hasta formar una crema. Sin dejar de batir, incorporar los huevos y la mitad de la leche. Retirar la batidora. Cernir la mitad de la harina sobre la preparación y mezclar. Batir los ingredientes hasta obtener una crema.

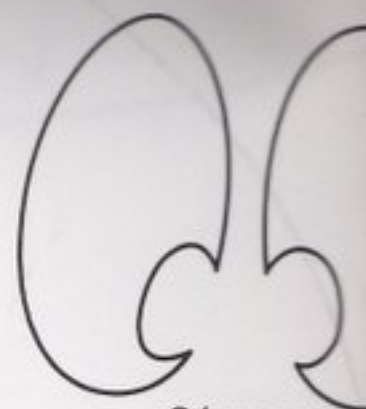
Cortar las barras de chocolate en cubitos. Luego, agregar los cubitos, previamente espolvoreados con harina, a la preparación. Incorporar el dulce de batata cortado en cubitos (también espolvoreados con harina). Mezclar en forma envolvente y cernir la harina sobrante. Enmantecar y enharinar un molde y volcar la preparación en su interior. Cocinar en horno moderado (180° C) por 40 minutos. Retirar, desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar.



Figura del
Pato Lucas

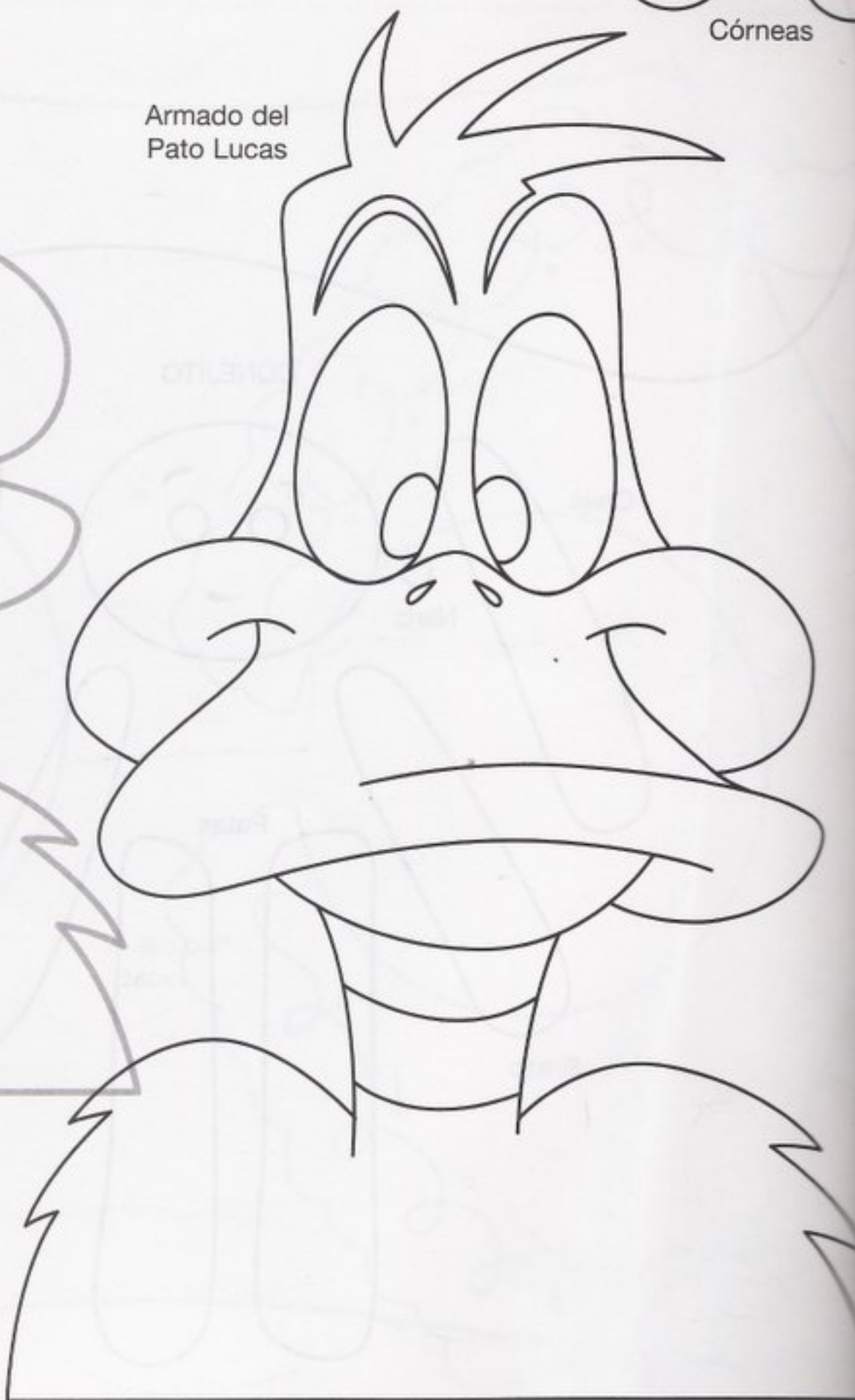


Cuello

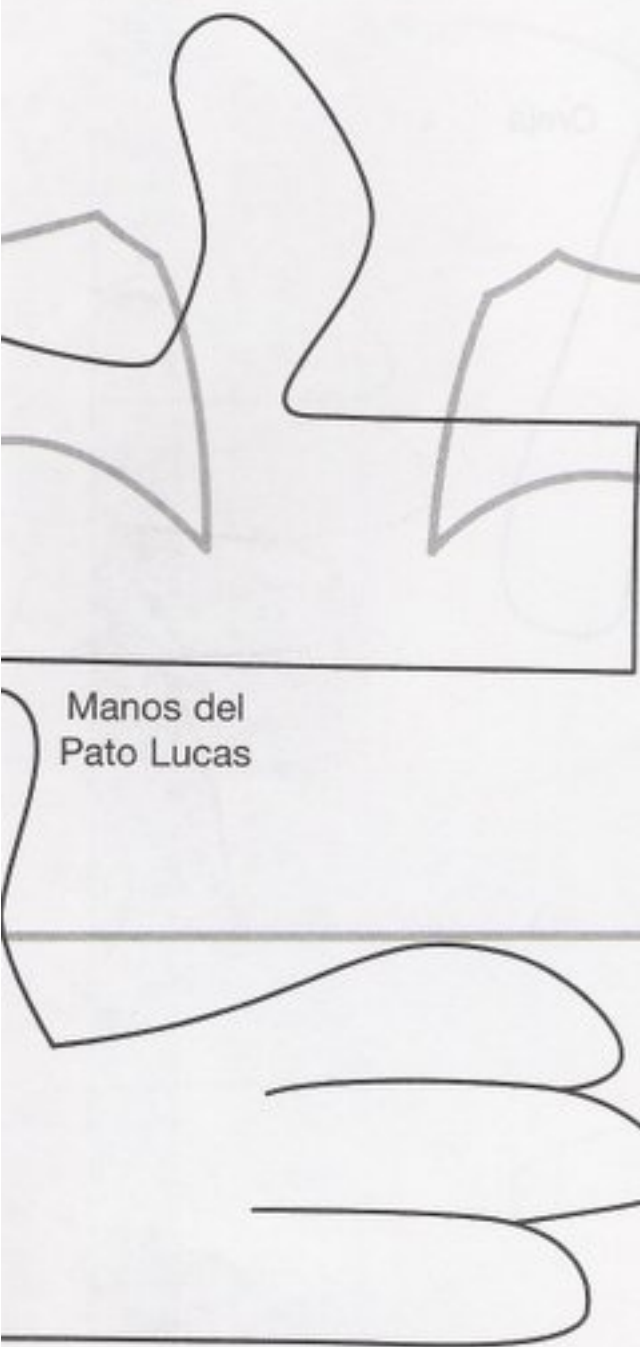


Córneas

Armado del
Pato Lucas



Manos del
Pato Lucas



BOLSITA POLVERA

1. Estas bolsitas se consiguen en casas de repostería. Están realizadas con una tela de trama abierta y pensadas para ser cargadas con fécula de maíz (hasta las 3/4 partes de la misma).
2. Cerrar y asegurar con una cinta.
3. Espolvorear la superficie de trabajo (o la pieza a recortar o modelar). La bolsita polvera es ideal para aplicar la cantidad justa de fécula.

CARTÓN BASE

1. Colocar el molde a utilizar sobre la hoja de cartón. Marcar el diámetro.
2. Cortar alrededor del contorno marcado, dejando un margen de 0,5 cm.
3. Producir un círculo de papel de aluminio de mayor tamaño que el disco de cartón. Realizar cortes en la parte excedente.
4. Aplicar pegamento universal sobre el borde del disco de cartón. Encimar los cortes de papel de aluminio para adherirlos sobre el cartón.
5. Preparar otro círculo de papel de aluminio de un tamaño menor que el disco de cartón. Fijarlo sobre el cartón con pegamento, ocultando los dobleces del papel.
6. Presionar para que el círculo de papel de aluminio logre una buena adherencia. Dejar secar.

Recuerde que el cartón base puede realizarse con distintos formatos, partiendo siempre del diseño de la torta.

GLASÉ REAL

INGREDIENTES

- CLARA: 1
- AZÚCAR IMPALPABLE TAMIZADO: 300 G
- JUGO DE LIMÓN: 1 CUCHARADA SOPERA (o 1 cucharadita de ácido acético)

1. Colocar la clara en un bol. Agregar la mitad del azúcar impalpable.
2. Batir los ingredientes. Luego, verter el jugo de limón para blanquear y saborizar el glase. Continuar batiendo.
3. Incorporar el resto del azúcar impalpable. Batir para integrar durante 5 minutos.
4. Para comprobar el punto exacto que debe tener la preparación, apoyar la yema del dedo sobre la superficie del glase y verificar que ésta salga limpia. Si el punto se logró, colocar el glase dentro de un recipiente hermético.
5. Preparar otro círculo de papel de aluminio de un tamaño menor que el disco de cartón. Fijarlo sobre el cartón con pegamento, ocultando los dobleces del papel.
6. Cubrir la superficie del glase con un papel foex (o un papel film) y tapar el recipiente. Llevar a la heladera. Antes de usarlo, dejar que el glase tome temperatura ambiente.

PUNTOS DEL GLASÉ

- a. Punto liviano.** Se utiliza para decoraciones de tamaño pequeño, como la realización de motas, centros de flores y puntitos. También se emplea para decoraciones en las cuales se busca que no queden puntas levantadas.
Cómo reconocer el punto. Tomar una porción de glase con una espátula (o un cuchillo de hoja lisa) y comprobar que su consistencia no sea sostenida. Además, su aspecto debe ser muy brillante y, como su nombre lo indica, liviano.
- b. Punto mediano.** Es el más utilizado al momento de decorar tortas.
Cómo reconocer el punto. Levantar un poco de glase con la espátula; debe formarse un pico sostenido. Otro detalle es que posee menos brillo que el glase a punto liviano.
- c. Punto pétalo.** Este tipo de glase es empleado para la producción de flores y hojas.
Cómo reconocer el punto. La consistencia debe ser más sostenida que la del punto mediano. Otra característica es que el glase a punto pétalo no se cae de la espátula y, al apoyar el dedo, prácticamente no se pega a la yema. Además, presenta un brillo mínimo en su superficie.

PASTILLAJE DE GELATINA

INGREDIENTES (para 1 fórmula)

- AGUA: 125 CM³
- GELATINA SIN SABOR: 1 CUCHARADA
- AZÚCAR IMPALPABLE: 1 KG (APROXIMADAMENTE)
- ESENCIA INCOLORA A ELECCIÓN: CANTIDAD NECESARIA

1. Volcar el agua en un recipiente. Espolvorear la gelatina sin sabor en forma de lluvia.
2. Calentar la gelatina a baño María (es decir, dentro de un recipiente apto para el fuego que contenga agua) hasta que se disuelva.
3. Mientras tanto, tamizar la mitad del azúcar impalpable en un bol aparte.
4. Incorporar la esencia incolora y la gelatina diluida al bol con azúcar.
5. Mezclar hasta formar una pasta blanda.
6. Si la pasta se va a utilizar en el momento, amasar con el resto del azúcar impalpable hasta obtener una masa de textura lisa y que no se pegue en las manos. Si la pasta se realiza para guardar, amasar con un poco de azúcar impalpable hasta obtener una masa de textura más blanda.
7. Hasta el momento de uso, disponer la masa obtenida dentro de un recipiente hermético y, antes de poner la tapa, cubrirla con papel film.

Importante

- En caso de no emplear el pastillaje de inmediato, llevarlo al freezer dentro del recipiente hermético (donde se puede conservar hasta por ocho meses). Para usar el pastillaje, retirar del freezer, cortar una porción, dejar que tome temperatura ambiente y reamasar hasta darle punto (hasta que el pastillaje no se pegue en las manos) utilizando la cantidad de azúcar impalpable necesaria.
- En caso de producirse una costra sobre el pastillaje, debido a la entrada de aire en la bolsa, retirar la cáscara como si se pelase una fruta y volver a darle el punto necesario.

PASTA AMERICANA

INGREDIENTES (para 1 fórmula)

- AGUA: 6 CUCHARADAS
- GELATINA SIN SABOR: 7 G (1 SOBRE)
- GLICERINA: 1 CUCHARADITA DE TÉ
- GLUCOSA: 1 CUCHARADA COLMADA
- VEGETALINA: 1 CUCHARADA COLMADA
- AZÚCAR IMPALPABLE: 750 G (APROX.)
- ESENCIA A GUSTO (INCOLORA): 1 CUCHARADITA (DE TÉ)

1. Verter el agua en un jarro. Espolvorear la gelatina en forma de lluvia y dejar que se hidrate.
2. Colocar la gelatina hidratada en un bol metálico (u otro elemento que pueda ser llevado al fuego). Agregar la glicerina, la glucosa y la vegetalina.
3. Disolver los ingredientes a fuego suave o a baño María; revolver en forma continua para evitar que la preparación se pegue en el fondo del recipiente.
4. Retirar del fuego. Comenzar a incorporar parte del azúcar impalpable. Revolver hasta que se integre por completo. A continuación, verter la esencia y mezclar.
5. Seguir agregando azúcar impalpable; mezclar bien.
6. Cuando la preparación ya no pueda revolverse más, esparcir un poco de azúcar impalpable sobre la mesa y volcarla por encima.
7. Amasar hasta lograr una pasta que no se adhiera a las manos (al estirarla no se debe agrietar). Luego, disponerla dentro de una bolsa de nailon (la cual debe quedar bien pegada al bollo de pasta). Guardar en un lugar fresco o en la heladera hasta su utilización. Después de retirarla de la heladera, dejar que tome temperatura ambiente y reamasarla un poco. Otra alternativa es colocarla por 10 segundos en el microondas.